



Sottimano

Pairedro, Barbera d'Alba *DOC Superiore*



, 750 ml



Italy,



9911400107



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Rote-Bete-Risotto

Makrele mit roten Stachelbeeren und Fenchelsaat

Gebratene Blutwurst mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Rino Sottimano hat klein, aber fein angefangen, indem er in der renommierten Barbaresco-Lage „Cotta“ Weinberge erworben hat. Im Laufe der Jahre sind Filetstücke in den Lagen Curra, Fausoni, Basarin und Pajorè hinzugekommen. Die Weinberge werden seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger bearbeitet. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern die Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Rinos Sohn Andrea vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine kellertechnischen Hilfsmittel ein. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Barriques ab, wobei der Einsatz von neuen Barriques so dezent ist, dass die Holznote kaum spürbar ist. Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt. Die Weine überzeugen durch ihre feinfruchtige, elegante, subtile und doch herzhafte Art.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Der 2023 Pairolero Barbera d'Alba Superiore von Sottimano prunkt wie üblich mit satter, vollreifer Frucht: Schwarze Kirschen, Brom- und Maulbeeren neben violetten Pflaumen füllen seinen Obstkorb. Dazu kommen etwas Holunder sowie die Crema frischen Espressos als leicht würziger Counterpart. Offenherzig und einladend bleibt kein Kelch trocken.

Mund:

Supersaftig im Antrunk flutet der Pairolero sofort den Mundraum: Die satte Kirsche wird diszipliniert von der reifen, strahlenden Säure, die reifen Gerbstoffe konturieren ihn präzise am Zungensaum. Energetisch mit rubinrotem Schimmer und großer Strahlkraft fließt er mit mittlerem Körper über den Gaumen. Jahr für Jahr ein Hochleistungs-Barbera!