Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Langhe Nebbiolo DOC

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9911500100

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sanft gegarter Kalbsrücken mit heller Jus und Kräutern

Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Kräutern und feinem Salbei-Butter-Schaum

Geröstete Taube mit orientalischer Jus und mildem Wurzelgemüse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.01.2026

Info:

Der Langhe entstammt der MAG Lage Le Coste in ;Monforte d´Alba.

Vom 2. Bis 18. Oktober wurde hier 2023 gelesen. Der Nebbiolo steht auf kalkhaltigen Böden mit reichlich Ton.

Unter Temperaturregulierung wird im Stahl vergoren. Regelmäßiges Unterstoßen des Treserhutes sorgt für eine eichhaltige Fruchtausbeute.

Im Anschluss darf der Wein für 12 Monate in barriques französischer Provenienz reifen.

Farbe:

Hell leuchtendes Violettrot mit zart hellen Reflexen.

Nase:

Die Nase wirkt dunkel anmutend und würzig, dabei von Beginn an sehr elegant und fein gezeichnet. Zarte Anklänge von Hibiskus und Schattenmorelle eröffnen das Aromenspiel auf eine florale, fast schwebende Art. Die Frucht zeigt sich schmeichelnd und klar, getragen von Holunderbeeren, Cassis, Pflaume, Sauerkirsche und Waldhimbeere. Im Hintergrund blitzen nur ganz behutsam Zedernholz, Unterholz und Piniennadeln auf. Der Wein wirkt kalkig und rein, mit ausschließlich filigranen, feinen Nuancen. Maskuline Noten bleiben bewusst zurückgenommen, stattdessen dominieren erdige, holzige und balsamische Facetten. Ein Hauch Wacholder und etwas Rosmarin setzen feine Würzpunkte und runden das Bild subtil ab.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt der Nebbiolo sofort mit einem zarten, sehr fein gewobenen Tannin. Dieses wirkt ausgewogen, fast dahinschmelzend, zugleich rassig und von großer Eleganz geprägt. Frucht und Tannin haften angenehm aneinander, ohne dass Bitterstoffe entstehen. Der Wein bleibt auf einer floralen Welle mitschwingend und zeigt vor

allem seine elegante, zarte, florale und dunkle Seite. Mit zunehmender Länge entwickelt sich eine fast mystische Anmutung, die wieder stärker in dunkle Frucht, Erdigkeit und eine leicht holzige Note übergeht. Die Sauerkirsche gewinnt zunehmend an Präsenz, begleitet von einer Anmutung, die entfernt an Pinot Noir erinnert. Im Finale brillieren erneut diese erdigen, hellen Aromen und unterstreichen die pure, spannungsreiche Eleganz des Weins.