Olek Bondonio

Barbaresco Starderi DOCG

2023, 1500 ml

Italien, Piemont

9911900014

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit Selleriepüree, Schwarzwurzel und Wacholderjus

Taube aus dem Rohr mit Feigenjus, gebratenem Radicchio und gerösteten Haselnüssen.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzen, Trüffeljus und cremiger Polenta

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2026

Farbe:

Leuchtendes Sauerkirschrot mit zarten rostfarbenen Anklängen und einem transparenten, elegant auslaufenden Rand, der die Noblesse des Nebbiolo bereits im Glas erkennen lässt.

Nase:

Der Barbaresco Starderi zeigt sich von Beginn an als großer Barbaresco mit unverwechselbarer Herkunft und bemerkenswerter Persönlichkeit. Die Nase bewegt sich faszinierend zwischen Kraft und Eleganz, zwischen femininer Duftigkeit und maskuliner Tiefe. Nichts wirkt eindimensional, vielmehr scheint der Wein ständig zwischen verschiedenen Facetten zu changieren.

Die Frucht eröffnet mit Hagebutte, Holunderbeere, Maulbeere und saftiger Sauerkirsche. Dazu gesellt sich eine feine, reife Feigennote, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. Die Frucht bleibt jedoch nie Selbstzweck, sondern dient als Fundament für eine vielschichtige Würze. Frisch gemahlene Kaffeebohnen, Lakritz und dunkle Schokolade verleihen ihm Ernsthaftigkeit und Tiefe. Dabei erinnert die Schokolade nicht an Süße oder Opulenz, sondern vielmehr an den Duft frisch geriebener Kakaobohnen, an Bitterschokolade und feine Röstaromen.

Besonders faszinierend sind die floralen Komponenten. Rose, Hibiskus und violette Blüten verleihen dem Wein eine schwebende Eleganz. Dazu treten kalkige, erdige Nuancen, die ihm Herkunft und Struktur verleihen. Mit etwas Luft entwickelt sich eine beinahe geheimnisvolle Aromatik von Lavendel und Lavendelhonig. Diese Note bleibt stets dezent im Hintergrund, verleiht dem Wein jedoch eine zusätzliche Dimension und sorgt für eine außergewöhnliche Spannung. Ergänzt wird dies von frischen Haselnüssen und einer beeindruckenden Vielschichtigkeit, die den Wein gleichermaßen einladend, weich und markant erscheinen lässt.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Starderi eindrucksvoll seine Klasse. Er wirkt bemerkenswert geradlinig und präzise, zugleich jedoch großzügig und tiefgründig. Das Tannin erscheint zunächst bereits erstaunlich integriert und geschmolzen, insbesondere für einen Wein dieses Alters. Mit zunehmender Präsenz baut es sich jedoch langsam auf und offenbart seine eigentliche Aufgabe als tragendes strukturelles Rückgrat des Weins.

Im Vergleich zur Nase wirkt die Aromatik am Gaumen deutlich dunkler und konzentrierter. Veilchen, reife Feige und Sauerkirsche stehen nun stärker im Vordergrund, begleitet von schwarzem Pfeffer, Wacholder und den feinen Röstaromen von Kaffee und Kakao. Die Frucht erscheint präzise gebündelt, fast wie durch einen schmalen Lichtstrahl fokussiert. Nichts wirkt breit oder ausschweifend, stattdessen besitzt der Wein eine beeindruckende innere Spannung.

Besonders bemerkenswert ist die Balance zwischen Konzentration und Eleganz. Trotz seiner Tiefe bleibt der Starderi stets beweglich, frisch und animierend. Im Nachhall öffnet er sich erneut und zeigt eine überraschende ätherische Frische. Rosmarin, Thymian und die feinen Kräuternoten verleihen ihm Leichtigkeit und Länge. Die geheimnisvolle Lavendelhonig-Note bleibt dabei wie ein roter Faden präsent und verleiht dem Wein eine zusätzliche, schwer greifbare Faszination.

Der Starderi ist ein Wein von beeindruckender Harmonie und Präzision. Er besitzt Tiefe, Struktur und Reifepotenzial, ohne jemals seine Eleganz zu verlieren. Ein Barbaresco, der weniger über Kraft als über innere Spannung, Komplexität und Finesse beeindruckt.