Vietti

Barbaresco DOCG Rabajà Riserva

2019, 750 ml

Italien, Piemont

9911800237

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hasenpfeffer mit Spätzle (Hase)

Gnocchi mit Salbeibutter und gerösteten Haselnüssen (vegetarisch)

Parmigiana di Melanzane (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.02.2025

Informationen zum Wein

Die Trauben stammen aus dem Weinberg Rabajà in der Gemeinde Barbaresco.?Der Boden ist kalkhaltig und tonhaltig, mit Süd-/Südwestausrichtung und einer Höhe von 235 bis 315 Metern über dem Meeresspiegel. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 51 Jahren. Sie werden nach dem Guyot-System angebaut. Die Dichte beträgt etwa 5.200 Stöcke pro Hektar.
Die alkoholische Gärung dauerte etwa drei Wochen in Stahltanks in Kontakt mit den Schalen, mit regelmäßigem Umpumpen. Während dieser Zeit fand eine Kaltmazeration vor und nach der Gärung statt, die nach der traditionellen Methode mit eingetauchtem Tresterhut durchgeführt wurde. Die malolaktische Gärung fand im gebrauchten Barrique statt. Der Weine reifte rund 30 Monate in großen Eichenfässern.

Farbe

helles Kirschrot mit klarer Transparenz

Nase

Der 2019 *Barbaresco Riserva Rabajà* ist ein neuer Wein von Vietti. Das Bukett ist begeisternd in einer Vielfalt von Blüten, Kräutern, blondem Tabak und Schalen von Blutorangenschalen, in die sich eine leicht reduktive Cassis-Note, Kirschen und Kirschkerne, etwas Unterholz, Erde und Minze mischen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Barbaresco* noch jugendlich ungestüm mit einem Tannin mittlerer Körnung und einem präzisen, klaren Säurefluss. Der Wein wirkt ungemein salzig und drängend, tonisch und energetisch mit einem süßen Fruchtkern, Noten von Feuerstein und feinstem Holz. All das bleibt lange am Gaumen und sorgt für Begeisterung.