Valfaccenda

Roero rosso DOCG

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9951081051

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilzrisotto (vegetarisch)

Seeteufel auf weißen Bohnen und Tomaten mit Olivenöl

In Nebbiolo geschmorte Kalbsbäckchen mit Rosmarin Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.11.2025

Info zum Wein:
Die Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen unterschiedlichen Alters, die sich in den Gemeinden von Canale und Santo Stefano Roero. Mompellini, Loreto und San Grato befinden. Der Untergrund ist von Ton und Sand geprägt, die Exposition variiert von Südwesten, nach Osten und Westen

Info zum Ausbau:
Die Trauben werden im jeweils besten Reifegrad geerntet und als Assemblage vereint, die Gärung erfolgt über ein paar Wochen in Fässern und die Abfüllung findet im abnehmenden Mond des folgenden Herbstes statt. Nach einer weiteren Reifung in der Flasche wird in Flaschen abgefüllt und er gelangt auf den Markt.

Farbe:
Helles Rubinrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin und violetten Reflexen.

Nase:
Duftig und betörend strömt es aus dem Glas hervor, Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Blüten, Thymian und Hagebutte verführen die Sinne. Ein Rotwein, der bereits in der Nase mit Präzision und Finesse aufwartet, sowie mit kühler mineralischer Tiefe.

Gaumen:
Auf der Zunge zeigt sich der 2023er Roero Rosso trocken und zugleich mit rotbeeriger Frucht und zarter Fruchtsüße. Seine Säure erfrischt, regt an und lässt ihn unglaublich schlank erscheinen. Sein noch jugendlicher Gerbstoff mag bodenständige und gehaltvolle Gerichte.