Sottimano

Pajoré, Barbaresco DOCG

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9911400112

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pilze alla Cacciatore

Gegrillter Stockfisch mit Röstzwiebeln und Polenta

Zürcher Geschnetzeltes mit Radicchio

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Die Lage Pajoré liegt in Treiso mit südwestlicher Exposition auf Böden aus kalkhaltigem Mergel und Ton. Die alten Reben stehen dort auf einer Höhenlage von rund 400 Metern und liefern stets niedrige Erträge konzentrierter kleiner Träubchen. Gelesen wird selektiv von Hand, gefolgt von spontaner Gärung mit eigenen Hefen und anschließendem Maischekontakt, teils mit submerged cap. Der Ausbau erfolgt im Holz für etwa 20 bis 24 Monate, davon ein kleiner Anteil Neuholz. Die malolaktische Gärung läuft im Fass, gefüllt wird ungeschönt und ungefiltert.

Farbe:

Helles und transparentes Rubinrot.

Nase:

Die Nase des 2023 Pajoré von Sottimano erzählt von einem fein gezeichneten, doch kraftvollen Wein mit feinfruchtigem und elegantem Naturell. Die transparente, flirrende rote Frucht ist würzig grundiert von feiner Holzwürze, die an Sandelholz erinnert, hinzu kommen milde Gewürze wie weißer Pfeffer, Piment und Vadouvan. In der Kopfnote zeigen sich florale Noten nach Stockrose und Veilchen, dazu kommen etwas Minze sowie etwas Süßholz. Feingliedrig und zart ist er gleichzeitig persistent und nachdrücklich in der Aromatik und lässt das Glas erwartungsfroh auffüllen.

Mund:

Transparent und feingliedrig eröffnet er auch den Antrunk, zeigt dann aber seine kraftvolle Seite im Nachgang. Die dunkle Frucht im Antrunk wird herb flankiert von den feinkörnigen Gerbstoffen, die aromatisch an Tabak und Leder erinnern und ihm seine markante Textur verleihen. Druckvoll und fest hat er trotz seines feinen Introducings ordentlich Punch am Gaumen. Nobles Understatement mit fruchtbetont herbem Nachhall und langem Finish.