Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG

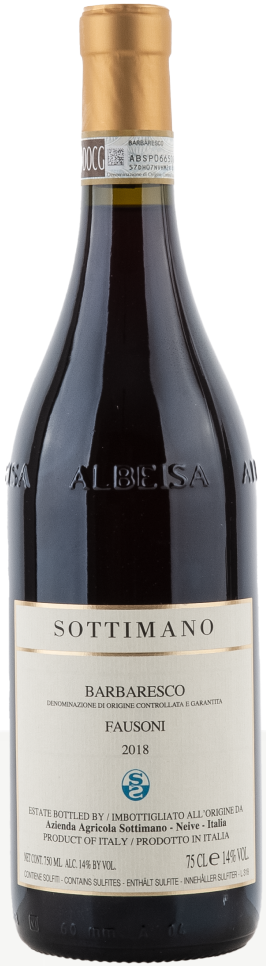
2018, 750 ml

Italien, Piemont

9911400072

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von gegrillter Rote Bete, Schwarzen Nüssen, Pinienkernen und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt unter der Markkruste mit Selleriepüree und Beurre Rouge

(Fisch)

Hasenrücken in Schokoladensauce mit Rosenkohlblättern, Berberitzen und Pommes Dauphine

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 06.05.2021

Die Azienda Agricola Sottimano wurde in den 60er Jahre von Rino Sottimano gekauft und liegt inmitten der Lage Cottà. In den folgenden Jahren konnte sie sukzessive um die Crus Currá, Fausoni, Basarin und Pajoré erweitert werden. Heute wird der Betrieb von Sohn Andrea und dessen Schwestern Elena und Claudia geführt. Gelegen im Dreieck von Barbaresco, Neive und Treiso arbeitet Sottimano seit Jahren nach biodynamischen Richtlinien um den Lagen-Charakter der fünf Crus so präzise wie möglich auf die Flasche zu bringen.

Die Cru Fausoni liegt etwas außerhalb von Neive und ergibt fürgewöhnlich Weine mit gutem Gleichgewicht von Eleganz, duftiger Aromatik und tiefgründiger Konzentration. Die Lage mit nur 1,5 Hektar ist Sottimanos kleinste Cru mit den jüngsten Rebanlagen mit ca. 45 Jahre alten Reben in süd-westlicher Ausrichtung.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt fürgewöhnlich 25 Tage und auch die BSA erfolgt spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 24 Monate im Fass (15% Neuholz, der Rest in Zweit- bis Viertbelegung), davon 12 Monate auf der Hefe. Der Holz-Einsatz bei der Weinbereitung wurde mit dem 2014-er Jahrgang modernisiert und lässt die Weine mit immenser Vibration und Tiefe bereits in der Jugend zugänglicher erscheinen. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert gefüllt.

Farbe:
Rubinrot mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Die Nase des 2018 Fausoni der Azienda Agricola Sottimano oszilliert zwischen reifer roter Frucht und würzig-balsamischen Noten: Herzkirschen und eingelegte Wildkirschen, frischer Himbeersaft, Johannisbeeren und getrocknete Blüten. Sandelholz, Nelken, Piment und etwas Weihrauch sorgen für würziges Ornat und erinnern an einen maghrebinischen Basar, getrocknete Tomaten, Salbei und Balsam-Essig lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:
Im Antrunk wird er maßgeblich gesteuert über sein kräftiges Gerbstoff-Korsett, das ihn formidabel konturiert. Trotz des leichten Jahrgang zeigt er sich am Gaumen fest und packend mit dunkelfruchtigem Tiefgang, Komplexität und athletischer Statur von aristokratischem Naturell. Die Gerbstoffe sind engmaschig und dich und verleihen ihm eine animierend herbe Adstringenz, unterlegt von hedonistischer Frucht mit subtilem Extrakt. Konzentrierte Spannung mit zart salziger Mineralik und griffiger Haptik bei fruchtig herbem Finish mit langem

Nachhall. Langstreckenläufer.