



Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG



2021, 750 ml



Italien, Piemont



9911400099



Nebbiolo

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener wilder Brokkoli mit gerösteten

Haselnüssen und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rinderrippen mit Wirsing und Soba-

Nudeln

(Fleisch)

Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.04.2024

Info:

C. Raffelt 14.2.2023

Der Nebbiolo stammt aus der Lage Fausoni in Neive. Fausoni liegt direkt angrenzend an die Stadt Neive in südwestlicher Exposition. Die Reben in der Parzelle sind 48 Jahre alt. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 40 hl/ha. Alle Lagen von Sottimano werden seit den 1970er Jahren biologisch bewirtschaftet. Die Frucht wurde entrappt und bis zu 60 Tagen vergoren bzw. auf der Maische belassen, wobei der Tresterhut während der Gärung in offenen Edelstahlgärständern regelmäßig untergestoßen wurde. Ausgebaut wird der Wein seit 2020 in großen, leicht konisch zulaufenden Botti. Die Reifezeit im Fass betrug rund 24 Monate.

Farbe:

Brillant leuchtendes Kirschrot mit hellem Rand

Nase:

2021 Barbaresco Fausoni duftet herrlich tiefgründig und anziehend. Sauerkirsche prägt ihn dabei spürbar, aber lässt auch Raum für andere, deutliche dunklere Aromen. Pflaume, Maulbeere, fast Schlehe kommen mir dabei in den Sinn. Er wirkt erdig und kreidig. Das erinnert an kalkiges Wasser oder eben nasse Kreide. Feine Züge Unterholz sowie harzige Baumrinde. Seien Würzigkeit hält er noch etwas zurück. Nur schwach kommen Piment und Pfeffer zum Vorschein. Etwas Rosmarin und Liebstöckel sorgen für einen Kräuterkick.

Gaumen:

Aromatisch konzentriert und von einem feinporigen Tannin untermalt bereitet er einen beeindruckenden Auftakt. Dabei ist er leichten Fußes unterwegs. Das Tannin ist essenziell und perfekt balanciert. Dies sorgt für Ecken und Kanten sowie eine aromatische Bindung der Frucht an Bitterstoffe. Sein kühler Untergrund, diese Finesse, diese subtile Länge wissen zu überzeugen. Ebenso subtil bauen sich auch nach und nach verschiedene Kräuter auf, die viel Würze und Frische mit einbringen. Liebstöckel, Minze, Petersilie und Rosmarin. Weißer Pfeffer sowie ein Hauch Kaffee leisten ebenso ihren Anteil daran.