Vietti

Barolo DOCG Riserva

2015, 750 ml

Italien, Piemont

9911800157

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete im Ganzen gegart mit Kümmel-Walnuss-Pesto und cremiger Polenta

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderfilet Rossini mit Kartoffelgratin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.05.2023

Info:

Die mit dem Jahrgang 2015 zum ersten Mal erzeugte Barolo Riserva von Vietti ist das Resultat einer “Selektion der Selektion”. Beim regelmäßigen Verkosten und Komponieren der Assemblage unseres Barolo, Castiglione‘ sind dem Team immer wieder einige Weine – aus einzelnen Weinbergsparzellen vinifiziert – positiv aufgefallen.

Sie zeichneten sich durch ihre ausgesprochene Intensität, gepaart mit Eleganz und einer soliden Gerbstoffstruktur aus, und bringen somit beste Voraussetzungen für ein gutes Alterungspotential mit. So entstand die Idee des Barolo Riserva. Vom Jahrgang 2015er wurden nur knapp 5.000 Flaschen abgefüllt.

Die Trauben zur Erzeugung des 2015er Jahrganges dieses Weines stammen aus verschiedenen Parzellen in hervorragenden Barolo-MGA-Lagen, welche alle im Gebiet der Gemeinde Castiglione Falletto liegen.

Kalkmergel-Böden bilden die Basis. Reberziehung am Drahtrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben/Hektar. Durchschnittalter der Reben zwischen 25 und 45 Jahren.

Die zu Beginn Oktober 2015 von Hand gelesenen Trauben wurden einzeln – Parzelle für Parzelle gesondert – vinifiziert und ausgebaut. Nach dem sanften Entrappen wurde die Maische zur kurzen Kaltmazeration in Edelstahltanks gebracht. Maischegärung mit

regelmäßigem Überpumpen. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wurde der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der post-fermentären Mazeration begann. Insgesamt war der Wein während durchschnittlich drei bis vier Wochen in Kontakt mit den Schalen. Biologischer Säureabbau im Holz.

Danach wurden die Weine – immer noch nach ihrer Herkunft getrennt – -während rund 30 Monaten in großen Holzfässern ausgebaut. Es erfolgte dann die finale Assemblage der Barolo Riserva.

Farbe:

Schimmernd leuchtendes Kirschrot mit leichten rostigen Reflexen und dunklem Kern

Nase:

Die 2015er Barolo Riserva macht im ersten Moment direkt klar, warum man gewissen Weinen Zeit geben sollte. Sauerkirsche und Schattenmorelle buhlen um die Vorherrschaft. In der zweiten Reihe finden sich reife Pflaume, Holunderbeere und Brombeere wieder. Ein zarter Hauch Lakritz kommt um die Ecke. Diese dunkle und erfrischende Note zugleich ist einmalig

gut. Frisch gemahlener Pfeffer sorgt für balsamische Würze. Wacholder, Tannenzweige sowie Salbei und Rosmarin versetzen ihn in eine etherische Hülle. Aber immer von den dunklen Nuancen von Kastanie, Walnuss und Haselnuss begleitet.

Gaumen:
Schon im ersten Moment offenbart er sein Potenzial für die perfekte Symbiose. Auch wenn die Riserva stand heute bereits über 7 Jahre Zeit hatte, ist dieser Riese noch lange nicht am Ziel angekommen. So langsam wacht er aber auf. Seine Möglichkeiten sind noch lange nicht ausgeschöpft. Das Tannin ist feinkörnig und dahin schmelzend. Seine Säurestruktur ist angenehm dosiert, packt aber noch richtig zu. Die Frucht wirkt dunkel und ansprechend. Die würzigen Aromen dominieren das Feld. Sowohl aus der erdigen als auch etherischen Ecke strömen immer wieder Akzente zur Mitte. Die dunkle Frucht vereint all dies und bündelt ihn für eine lange Zukunft.