## Sottimano

# *Pajoré, Barbaresco DOCG*

**2017, 750 ml**

**Italien, Piemont**

**9911400062**

**Nebbiolo**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.6 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Sauerteig-Ravioli mit getrockneten Tomaten, Oliven und wildem Fenchel in Thymian-Butter (vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse & Vegetarisch, Ravioli)

**Gegrillte Makrele mit Ragout von Tomaten, Trockenpflaumen und Majoran**

(Fisch, Thunfisch, Makrele, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse, Dörrobst)

**Maishähnchen mit Totentrompeten und Schalotten**

(Geflügel, Huhn, Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.11.2019

Farbe:

Rubinrot mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2017 Barbaresco Pajore von Sottimano gleicht einem Stilleben. Frisch geöffneter Hase im Fell auf Holzbrett, der Geruch von Blut und Eisen, daneben kleine Schalen mit Gewürzen wie Piment, Wacholderbeeren am Strauch und einige Früchten, darunter gelbe Äpfel, Orangen, Blaubeeren und Preiselbeeren. Sepia Filter, alter belgischer Stil, zeitgenössisches Umami. Goldrahmen.

Mund:

Der Pajore ist im Antrunk offenherzig und zutraulich. Freudvoll und saftig zeigt er sich am Gaumen großzügig ohne aus dem Rahmen zu fallen. Zart und filigran fliesst er mit fein gewobenen Gerbstoffen in des Zechers Schlund. Trotz seiner tänzerischen Feinheit verströmt er eine angenehme Wärme, die keinesfalls den Eindruck von übermäßiger Fülle erweckt. Ein Wein mit hedonistischem Zugang, superbem Trinkfluss und enorm langem Nachhall mit fruchtig-ätherischem Finish.