Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Langhe Nebbiolo DOC

, 750 ml

Italy,

9911500100

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Sanft gegarter Kalbsrücken mit heller Jus und Kräutern

Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Kräutern und feinem Salbei-Butter-Schaum

Geröstete Taube mit orientalischer Jus und mildem Wurzelgemüse

Tasting review

by Marian Henß on 20.01.2026

Aus dem Stammbaum der Familie Pira ging zu Beginn der 80er Jahre kein Erbe hervor. Den Fortbestand der Weinbaugeschichte konnte durch die Familie Boschis sichergestellt werden. Die Boschis sind seit Mitte des 18. Jahrhunderts tief im ruhmreichen Anbaugebiet Barolo verwurzelt. Mit den heutigen Verantwortlichen Chiara und Giorgio Boschis zeichnet die nunmehr neunte Generation verantwortlich. Eines der selbstgesteckten Ziele der beiden ist, den Rebstöcken die größtmögliche Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Um die Umwelt und die Natur bestmöglich zu schonen und zu schützen, folgen die Boschis den Richtlinien des biologischen Weinbaus. Die Arbeit im Keller wird hier fast zur Nebensache, denn aus voller Überzeugung lässt man der Natur hier ihren freien Lauf und übt so selten es irgendwie geht Einfluss auf den werdenden Wein aus.

Farbe:

Hell leuchtendes Violettrot mit zart hellen Reflexen.

Nase:

Die Nase wirkt dunkel anmutend und würzig, dabei von Beginn an sehr elegant und fein gezeichnet. Zarte Anklänge von Hibiskus und Schattenmorelle eröffnen das Aromenspiel auf eine florale, fast schwebende Art. Die Frucht zeigt sich schmeichelnd und klar, getragen von Holunderbeeren, Cassis, Pflaume, Sauerkirsche und Waldhimbeere. Im Hintergrund blitzen nur ganz behutsam Zedernholz, Unterholz und Piniennadeln auf. Der Wein wirkt kalkig und rein, mit ausschließlich filigranen, feinen Nuancen. Maskuline Noten bleiben bewusst zurückgenommen, stattdessen dominieren erdige, holzige und balsamische Facetten. Ein Hauch Wacholder und etwas Rosmarin setzen feine Würzpunkte und runden das Bild subtil ab.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt der Nebbiolo sofort mit einem zarten, sehr fein gewobenen Tannin. Dieses wirkt ausgewogen, fast dahinschmelzend, zugleich rassig und von großer Eleganz geprägt. Frucht und Tannin haften angenehm aneinander, ohne dass Bitterstoffe entstehen. Der Wein bleibt auf einer floralen Welle mitschwingend und zeigt vor allem seine elegante, zarte, florale und dunkle Seite. Mit zunehmender Länge entwickelt sich eine fast mystische Anmutung, die wieder stärker in dunkle Frucht, Erdigkeit

und eine leicht holzige Note übergeht. Die Sauerkirsche gewinnt zunehmend an Präsenz, begleitet von einer Anmutung, die entfernt an Pinot Noir erinnert. Im Finale brillieren erneut diese erdigen, hellen Aromen und unterstreichen die pure, spannungsreiche Eleganz des Weins.