

Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Via Nuova DOCG

 , 750 ml

 Italy,

 9911500074



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Brasato vom Rind mit Wirsing und Herzogin-

Kartoffeln

(Fleisch)

Tagliolini mit Ragu und gerösteten Haselnüssen

(Fleisch)

Hirschmedaillons mit cremigen Pfifferlingen und

Schupfnudeln

(Wild)

Tasting review

by Marian Henß on 09.06.2022

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit dezent orangenen bis braunen Reflexen und hellem Rand

Nase:

Die Nase könnte man als recht typisch Piemont im klassischen Sinne bezeichnen. Erdige Nuancen treffen auf dunkle Früchte mit reichlich Würze. Die Lagen-Cuvée Via Nuova betört durch reife Pflaume, Holunderbeere und Cassis sowie ein wenig Süßkirsche. Brombeere, Himbeere und Maulbeere schwingen nur dezent im Hintergrund mit. Er lebt von balsamischen Noten, die an warmes Leder erinnern. Zart geröstete Kaffeebohnen tauchen neben geschmolzenem Nougat auf. Ein Hauch geröstete Haselnuss sorgt für zusätzliche Intensität. Ganz zart lässt er an Waldboden und getrocknete Steinpilze denken. Er weist einen feinen Ton Liebstöckel und Majoran auf. Wacholder, Kubeben-Pfeffer sowie etwas weißer Pfeffer runden ihn schließlich mit etherischen Ausflügen ab.

Gaumen:

Am Gaumen offenbart er dann ein enorm verführerisches Spiel aus Frucht, Säure und feinstem Tannin. Die Frucht steht zunächst enorm saftig im Vordergrund. Animierend und fordernd zugleich. Äußerst charmant kommen die Beeren in Verbindung mit den würzigen Nuancen hervor. Die Säure packt dann zu und heizt der Frucht gehörig ein. Dabei kommt große Trinkfreude auf und er bietet einen guten Trinkfluss. Der Säuredruck schiebt ihn nicht nur an, sondern sorgt auch für einen deutlich kühleren Eindruck als der warme Jahrgang 2018 vermuten lässt. Das Tannin kommt dann in bester Form und recht griffig zur Geltung. Unterstützt von den nussigen und erdigen Aromen kommt das Tannin erwachsen daher. Ganz feinporig und am Gaumen nur so vor sich hinschmelzend. Im Abgang wirkt er dann elegant und zart. Die nussigen und erdigen Aromen prägen nun das Geschmacksbild im Nachhall. Auffällig schlank kommt er plötzlich daher und regt den Speichelfluss exzellent an, so dass wir nach mehr lechzen.