

 **Olek Bondonio**

# *Barbaresco Staderi DOCG*

 , 1500 ml

 Italy,

 9911900004



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** g/l

**Acidity content:** g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

1. Brathähnchen mit Rotkraut und Birnen (Geflügel)
2. Kalbsnieren mit Maronen und Speck (Fleisch, Kalb)
3. Gateau di patate - italienischer Kartoffelkuchen mit Grana Padano (Fleisch, Schwein)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on

## Informationen zum Wein

100% Nebbiolo aus Staderi, der nördlichsten Gemeinde von Neive. Es handelt sich um eine kleine Parzelle mit 40 Jahre alten Reben, die Olek von einem älteren Ehepaar pachten konnte, das die steilen Hänge nicht mehr bewirtschaften konnte. Die Böden in Staderi sind etwas weicher, lehmiger, weniger mergelig und weniger exponiert als anderswo in der Region. Die Gärung erfolgte in Beton mit zweimonatigem Kontakt mit den Schalen und eingetauchtem Tresterhut. Anschließend wurde der Wein auf einer Korbpresse sanft gepresst und für mindestens zwei Jahre in große Bottiche gefüllt. Schließlich wurde der Barbaresco ungefiltert und ungeschönt mit einem Gesamtschwefelgehalt von ca. 40 mg in Flaschen abgefüllt.

## Farbe

transparentes Rubinrot

## Nase

Dieser *Barbaresco* erinnert zunächst an getrocknete Blumen und Kräuter. Es folgen Schwarzkirschen, Erde, Waldboden, etwas Lakritze und fermentierter Kardamom, etwas Schwarztee, trockenes Unterholz und recht dunkler Tabak. Das alles wirkt fein verwoben, nicht expressiv, aber elegant und doch eindringlich.

## Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Staderi* sehr saftig und seidig mit feinen Tanninen. Die Präsenz und die Ausgewogenheit am Gaumen sind hervorragend. Der Nebbiolo ist so transparent, wie es die Farbe vermuten lässt. Es gibt eine gute Portion glasklare, helle Säure, viel dunkle, aber auch rote, teils getrocknete Beerenfrucht und eine sehr harmonische Struktur und Konzentration. Diesen *Barbaresco* möchte man schon jetzt trinken. Und das, obwohl er eher klassisch als modern wirkt und eigentlich noch sehr jung ist.