Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Via Nuova DOCG

, 750 ml

Italy,

9911500092

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

BBQ-Ente von gesalzenen Kirschen und Wirsing

(Geflügel)

Geschmorte Lammschulter mit Röstkartoffeln und Rosmarin-Jus

(Fleisch)

Weißkohl aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise und frittiertem Grünkohl

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 24.04.2024

Info:
2020 war in vielerlei Hinsicht ein eigenartiges Jahr. Der Frühling startete 15 Tage vor dem langjährigen Durchschnitt. Starke Gewitter im Juni sowie viel Niederschlag im September in Verbindung mit einem starken Temperaturabfall in den Nächten haben diesen Prozess dann wieder verlangsamt und dadurch diesen Vorsprung wieder relativiert. Diese Kombination aus ausreichend Wärme, viel Tageslicht und kühlen Nächten forcierte ein langsames, regulären Reifeprozess Weinberg. Die Trauben konnten die Aromen der klaren Frucht in Verbindung mit ausreihend Zucker, Tannine, Farbe und einer balancierten Säure. Es waren 30-40% weniger Ertrag zu verbuchen als in einem regulären Jahr. Die Weinbauern waren in diesem Jahr der Extreme zwar besorgt durch die Pandemie, den Brexit und alle damit zusammenhängenden Aspekte im Export. Ihre Arbeit im Weinberg war allerdings nie davon betroffen und dieser galt der volle Fokus. So konnten auch alle Anwendungen im Weinberg immer rechtzeitig vor den Niederschlägen ausgebracht werden.
Das Weingut befindet sich im Dorf Barolo. Die Trauben werden zu 100% im Edelstahltank vergoren. Remontage und Pigeage kommen häufig zum Einsatz während der Vinifikation. Die Weine werden anschließend in kleinen Barriques französischer Eiche ausgebaut. Die Toastung ist dabei eher leicht und der Neuholzanteil beträgt ca. 30%. Es folgt ein Jahr Reife auf der Flasche. Die Methodik ist für alle Baroli identisch, um somit der Herkunft eine Bühne zu verschaffen und nicht der Machart.
Via Nuova ist eine Assemblage au s7 Lagen, die sich auf 3,7ha verteilen. Dazu zählen in Barolo Terlo, Paiagallo und Liste, in Monforte d´Alba Ravera di Monforte und Mosconi sowie aus Serralunga d´Alba die Lage Gabutti e Baudana. Im Durchschnitt ergeben sich dabei 340 Höhenmeter und eine Vielzahl verschiedener Süd-Südost-Ausrichtungen.
Die Lese begann am 29. September 2020 und es wurden 14826 Flaschen sowie 278 Magnum gefüllt.

Farbe:
Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen sowie rostigen Einschlüssen

Nase:
Der Barolo Via Nuova 2020 vereint auf sehr gekonnte Weise die dunklen Seiten der Aromenwelt. Flieder und Stiefmütterchen umgarnen dabei die Frucht auf herrliche Art. Holunderbeere, Cassis und Brombeere sogen für dunkelste Frucht. Etwas Pflaume passt da sprichwörtlich wie die Faust aufs Auge. Dazu erwarten uns würzige Komponenten wie Kubeben-Pfeffer und schwarzer Pfeffer. In getrockneter Form sorgen Majoran, Oregano und Salbei für eine subtile, aber wichtige Kräuterwürze, die lange anhält. Zedernholz sowie etwas Waldboden samt Moos bringen dann noch weitere Ebenen balsamischer Noten mit ein.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er, wie er all diese Eigenschaften und Aromen in Szene setzen kann. So jung zeigt sich das Tanningerüst noch etwas spröde, erfährt aber in Säure und seiner kühlen Mineralität ideale Sparringspartner. Seien Frucht zeigt sich durch dieses kühle Auftreten deutlich frischer und leichter. Auch Aromen von Sauerkirsche und Himbeere sorgen hier für deutlich mehr Finesse. Er fließt seidig über den Gaumen. Seine Würze kommt im Mundraum deutlich verhaltener, aber in sehr gutem Einklang zur Frucht zur Geltung. Das Tannin entwickelt sich auch innerhalb von wenigen Minuten schon in eine deutlich feinere Richtung.