Sottimano

Matè Vino Rosso

2025, 750 ml

Italien, Piemont

9911400122

Brachetto

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta Pomodoro

Sarde in Saòr

Erdbeer-Charlotte

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Matè ist piemontesischer Dialekt und bedeutet „bekloppt“ oder „verrückt“, was sich auf den Ansatz beziehen dürfte, diesen 100%igen Brachetto trocken auszubauen. Die Trauben stammen aus einer etwas über einen Hektar großen Parzelle, die in den 1980er Jahren auf Kalkstein und Lehm gepflanzt wurde. Spontan vergoren und ohne holzgeprägten Ausbau vinifiziert, sodass die duftige, florale Rebsortencharakteristik klar im Vordergrund bleibt. Statt auf Körper oder Extraktion setzt Matè als Rosso leggero auf Frische, feinen Gerbstoff und eine verspielte Aromatik mit seriösem Kern. Nur 20 Tage Mazerationszeit, Ausbau allein im Stahl, ungefiltert: Ein roter Piemonteser, der zeigt, wie viel Freude Brachetto jenseits der klassischen Süßweinrolle entfalten kann.

Farbe:
Transparentes Rubinrot.

Nase:
Mit breit gefächertem Bouquet macht der 2025 Matè von Sottimano mich gefangen: Mit ausladend floraler Nase erinnert er an Veilchen, Stockrosen, Malven und Kirschblüten. Dazu kommen kleine Walderdbeeren, Himbeeren und rosa Pfefferbeeren, Orangenblütenwasser und kleine Griottines. Ausladend und überschwänglich wirft er ein Spotlight auf die freudvollen Seiten des Lebens.

Mund:
Saftig mit pudrig feinem Gerbstoff ist er am Gaumen transparent mit feiner Kirschfrucht und floralen Kopfnoten. Die Aromen der Nase spiegeln sich am Gaumen, dazu kommt sein flirrend feiner Charakter, der der Kategorie Glou Glou einen seriösen Anstrich verpasst. Leicht gekühlt mit satter dunkler Frucht im Nachhall ist er eine Allzweckwaffe zur sommerlich leichten Küche.