Olek Bondonio

Barbaresco Starderi DOCG

2021, 1500 ml

Italien, Piemont

9911900004

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom

Informationen zum Wein
100% Nebbiolo aus Starderi, 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 Starderi 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 *Starderi* 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.