

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Langhe Nebbiolo DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911500091

 Nebbiolo

Alkoholgehalt:



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Bagna Cauda

**Steinbutt in Pumpnickel-Panade mit Rotweinbutter
und Topinambur-Mousseline**

In Nebbiolo geschmorter Hase mit Pappardelle

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Die Trauben für diesen Langhe Nebbiolo stammen aus einem eigens dafür angelegten Weinberg mit den so genannten „fasce di rispetto“: Reihen, die an nicht biologische Weinberge anderer Erzeuger grenzen. Balanciertes Tannin und gut eingebundene Säure sind Arbeitsthema bei diesem Nebbiolo, der 14 Monate in französischen Barriques in zweiter Belegung ausgebaut wurde und anschließend weitere zwei Monate auf der Flasche reifte.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2022 Langhe Nebbiolo von Chiara Boschis, E. Pira & Figli zeigt sich sortentypisch und präzise. Die allgegenwärtige dunkle Kirschfrucht wird durch ein würziges Framing von Sandelholz und erdigen Noten ergänzt. Distinktive Veilchen im Obertonbereich garnieren seinen satten, reichhaltigen Auftritt, der geschickt die Lücke zwischen zwei Barolos schließt. Mit dezent balsamischer Kopfnote verspricht er solides Nebbiolo-Vergnügen.

Mund:

Dieser Nebbiolo bringt die Freuden des hochpreisigen Piemont-Genusses in den Alltag. Mit lockerer Eleganz und satter Frucht ist er am Gaumen stabil und animierend. Seidig feine, engmaschige Gerbstoffe umspielen die saftige Frucht. Mit fleischigem Biss und tiefgründiger Aromatik ist er der perfekte Wein für die kalte Jahreszeit und bietet enormes Potenzial zu einem fairen Preis.