## Vietti

# *Langhe Nebbiolo Perbacco DOC*

**2023, 750 ml**

**Italien, Piemont**

**9911800309**

**Nebbiolo**

**Alkoholgehalt:** 14,0 %

## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratene Entenbrust mit schwarzem Knoblauch, Radicchio und Kirschjus

Gegrillter Spitzkohl mit Haselnuss, brauner Butter und fermentierter Pflaume

Handgemachte Tajarin mit geschmorter Kalbsbacke, Salbei und gereiftem Parmesan

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.05.2026

**Farbe:**

Erstaunlich helles Ziegelrot mit leicht transparentem Kern sowie warmen ziegelroten und zugleich kühleren Reflexen.

**Nase:**

Der Perbacco Langhe Nebbiolo von Vietti zeigt sich sofort typisch Nebbiolo — kühl, würzig, floral und gleichzeitig getragen von einer saftigen, präzise definierten Frucht. Schattenmorelle, Pflaume, Holunderbeere, Brombeere und Maulbeere bilden zunächst das dunkle Fundament der Aromatik, wirken dabei aber niemals überreif oder schwer, sondern stets fein konturiert und elegant. Besonders schön eingebunden erscheint die Frische der Bergamotte, die dem Wein eine fast ätherische Spannung verleiht. Dahinter öffnen sich die klassischen balsamischen und würzigen Komponenten: dunkle Lakritz, süßlich anmutender Balsamico, Veilchen, Hibiskus sowie schwarzer Pfeffer, Wacholder, Rosmarin und Thymian. Immer wieder tritt dieses kühl-würzige, fast ätherische Spiel aus Kräutern, dunkler Würze und floraler Eleganz hervor, das Nebbiolo so unverwechselbar macht. Im Hintergrund ergänzen Leder und ein Hauch geschmolzener dunkler Kuvertüre die Aromatik um zusätzliche Tiefe, ohne die Präzision zu verlieren. Insgesamt wirkt die Nase enorm ausgewogen zwischen Frucht, Würze, Mineralität und dieser seidigen, kühlen Eleganz.

**Gaumen:**

Leicht gekühlt serviert brilliert der Wein mit einer saftigen, prägnanten und zugleich wunderbar schlanken Struktur. Die Frucht bleibt klar und animierend, schwankt zwischen dunkler Kirsche, reifer Pflaume und leicht herber Beerenfrucht, ohne jemals marmeladig zu wirken. Das Tannin ist präsent, aber hervorragend eingebunden — feinmaschig, leicht bitter und essenziell für das gesamte Gerüst des Weines. Genau diese Bitterstoffe sorgen dafür, dass der Nebbiolo Spannung, Tiefe und gastronomische Vielseitigkeit erhält. Der Wein bleibt jederzeit kühl, elegant und von mineralischer Frische geprägt. Besonders überzeugend ist die Balance aus würziger Ernsthaftigkeit und saftigem Trinkfluss. Trotz seiner markanten Struktur wirkt er niemals schwer oder überladen, sondern zeitgemäß, präzise und enorm animierend. Im Nachhall verbinden

sich Frucht, Tannin, Kräuterwürze und balsamische Nuancen harmonisch miteinander und sorgen dafür, dass der Wein immer wieder neue Facetten zeigt.