Olek Bondonio

Langhe Nebbiolo DOC

2024, 750 ml

Italien, Piemont

9911900010

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kalbstatar mit Kapern, eingelegten Schalotten und etwas Haselnussöl

Gebratene Wachtel mit lauwarmem Linsensalat, Kräutern und geröstetem Gemüse

Tagliolini mit Waldpilzen, etwas Salbei und jungem Pecorino

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2026

Farbe:

Leichtes Rostrot mit hellen Reflexen und einem transparent auslaufenden Rand

Nase:

Der Langhe Nebbiolo von Olek Bondonio zeigt sich in der Nase als nahezu archetypischer Vertreter seiner Rebsorte, allerdings in einer besonders feinen, kühlen und präzisen Interpretation. Die Frucht wirkt zurückhaltend und elegant zugleich. Pflaume, Hagebutte, Holunderbeere und Sauerkirsche bilden das Fundament, ohne jemals in den Vordergrund zu drängen. Vielmehr dienen sie als Träger für die eigentliche Persönlichkeit des Weins.

Diese liegt in seiner ausgeprägten Würze und seiner erdigen Tiefe. Schwarzer Pfeffer, Wacholder und Lakritz verleihen ihm eine dunkle, balsamische Dimension. Dazu gesellen sich Leder, Unterholz und trockenes Geäst, die unmittelbar an die Hügel des Piemont erinnern. Besonders faszinierend ist die ätherische Komponente, die an Tannennadeln, Tannenzapfen und lichte Kiefernwälder denken lässt. Dahinter zeigen sich steinige, fast felsige Nuancen sowie ein feiner Rauchton, der von einem Hauch geröstetem Kaffee begleitet wird.

Die Nase besitzt dabei nichts Lautes oder Opulentes. Vielmehr lebt sie von ihrer Klarheit, ihrer Herkunft und ihrer beeindruckenden Balance zwischen Frucht, Würze und Landschaft. Genau diese Transparenz macht sie so überzeugend.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Wein die Erwartungen der Nase und präsentiert sich als Nebbiolo in seiner schlanken, rassigen und ausgesprochen trinkfreudigen Form. Die charakteristischen Tannine sind präsent und geben dem Wein Struktur, wirken jedoch niemals hart oder dominant. Stattdessen sorgen sie für Grip, Kontur und die typische Spannung, die große Nebbiolo-Weine auszeichnet.

Die Frucht tritt nun deutlich in den Hintergrund und macht Platz für die würzigen, erdigen und dunklen Facetten des Weins. Pfeffer, Wacholder, Unterholz und die balsamischen Anklänge bestimmen das Geschmacksbild und verleihen ihm Tiefe, ohne dabei Schwere zu erzeugen. Gerade hierin liegt die große Stärke dieses Weins: Er verbindet Charakter und Ernsthaftigkeit mit bemerkenswerter Leichtigkeit.

Die Säure sorgt permanent für Frische und Trinkanimation. Der Wein wirkt saftig, lebendig und nahezu schwerelos. Mit jedem Schluck entsteht sofort der Wunsch nach dem nächsten. Im Nachhall zeigt er sich hell, klar und geradezu mundwässernd. Die Tannine lösen sich langsam auf, während die würzige Mineralität lange präsent bleibt.

Ein Nebbiolo, der weniger über Kraft als über Finesse, Energie und Trinkfluss überzeugt. Elegant, präzise und ausgesprochen charaktervoll.