

 **Vietti**

Timorasso Derthona DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911800202



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Lollo Rosso mit Mandarinenfilets und eingelegtem Kürbis

Im Salzteig gegarte Gelbe Bete mit Petersilien-Pesto und gehackte
Walnüsse

Gegrillte Rotbarbe mit Orangenfenchel

Tasting review

by Marian Henß on 05.08.2024

Vietti ist zweifelsohne einer der besten Erzeuger im Piemont. Vietti war Vorreiter in der Erzeugung von terroirbezogenen Lagen-Barolo und Babaresco. In einer Zeit als die traditionelle Vorstellung eines Barolo oder Babaresco immer ein Lagen-Cuvée war, wollte Vietti das besondere Potential seiner Toplagen zum Ausdruck bringen und baute sie als Einzellagenweine aus. Aber nicht nur bei den Spitzenweinen aus Nebbiolo ging das Weingut mutige Schritte. Vietti ist zudem bekannt für seine außergewöhnlichen Einzellagen-Barbera und seinen Arneis. Dass der heute im Piemont diese Renaissance erlebt und nicht mehr wegzudenken ist, verdankt er auch Vietti. Schon seit Jahren bearbeitet das Weingut seine Weinberge biologisch. Nun lässt es sich auch zertifizieren. Honoriert wird das Qualitätsbestreben immer wieder mit absoluten Spitzenbewertungen im Gambero Rosso, von Parker oder Galloni.

Farbe:

Sattes Zitronengelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Eine enorm gelbfruchtige Nase aus Zitrone, Pampelmuse und Orange strömt aus dem Glas. Mandarine, Khaki und reife Birne kommen als Unterstützung herbeigeeilt. Bitterorangen sowie ihre Blüten treten im Verlauf immer stärker in Erscheinung. Auch die Blüte vom Apfelbaum gesellt sich dazu. Zimt, ein Hauch Nelke und Sternanis sorgen für deutliche, würzige Akzente. Dezent wirkt weißer Pfeffer neben frisch gehackten Mandeln und Pinienkernen. Im Hintergrund wirken getrocknete Kräuter auf uns ein. Oregano, Salbei und Estragon sind dabei lautstarke Vertreter. Steinig und puristisch. Klar und mit sehr gut integrierter Frucht in sein straffes Wesen.

Gaumen:

Mit viel Druck baut er sich am Gaumen auf. Er kommt völlig ohne Breite oder Cremigkeit aus. Seine Säurestruktur ist verhalten, aber essenziell. Unterschwellig schiebt sie voran, ohne zu polarisieren. Feine Bitterstoffe versorgen ihn mit Rückgrat. An diesen Bitterstoffen kann sich die Frucht kontrastreich voran hangeln. Gleichzeitig wirkt das animierend und gibt zahllose Möglichkeiten in der Speise-Wein-Kombination. Die getrockneten Kräuter prägen den Nachhall. Zu jeder Zeit bleibt er steinig, klar und salzig mit viel Charakter.