Vietti

Barolo DOCG Cerequio

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9911800215

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kabeljau auf der Haut gebraten mit Rote Bete Crème und gerösteten Haselnüssen

(Fisch)

Lauwarmer Bulgur mit schwarzen Oliven und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkotelett vom Grill mit Artischockenböden und Oliven-Thymian-Nage

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 01.05.2024

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.

Info:

Die MGA-Lage Cerequio ist von großer Bedeutung im Piemont und steht in der Gemeinde Barolo. Auf 320 Höhenmetern steht diese Südlage und umfasst ca. 1 Hektar. der hier vorherrschende Kalkmergel dominiert auch diese Lage und zeigt reichlich Lehm auf der Oberschicht. Das Rebalter wird mit 37 Jahren angegeben.

Am 30. September wurde diese Parzelle geerntet. Sanft abgepresst wird der Most samt Schalen im Stahltank vergoren. Der Prozess dauert ungefähr einen Monat an, wobei der Tresturhut permanent untergestoßen wird.

Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen.

Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Der Ausbau dauert knapp 30 Monate an. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

Farbe:

Brillantes Kirschrot mit zartvioletten Anklängen und hellerem Rand

Nase:

2020 Barolo Cerequio profitiert von einer tiefdunklen, floralen Aromatik. Sein Zugewinn an Eleganz ist nachhaltig spürbar. Hibiskus und Veilchen sind dabei federführend. So langsam baut such dahinter seine Frucht mit Nachdruck auf. Schattenmorelle, Brombeere, Pflaume sowie ein Hauch von Schlehe. Er lebt von spürbaren erdigen sowie vegetabilen Nuancen. Das mündet in Knollensellerie und vor allem der omnipräsenten Rote Bete in dieser Nase. Mit einer feinen Würze unterlegt baut sich der erdige Charakter weiter aus, so dass Unterholz und Kiefernnadeln bestens in Erscheinung treten. Zarte Brisen von Pfeffer und Wacholder runden ihn ab.

Gaumen:

Cerequio zeigt sich ebenso geschliffen und präzise wie die gesamte 2020er Kollektion von Vietti. Das Tannin kommt in feinster Körnung zum Vorschein und duelliert sich mit der scharfen Klinge seiner Säurestruktur. Ein Duell auf Augenhöhe. Er wirkt dabei seidig und samtig. Dicht und kühl zugleich. Seine erdigen und vegetabilen Akzente offenbart er auch am Gaumen hervorragend. Aromatisch möchte nicht hervortreten, alles schwebt im Einklang. Elegant kleidet er den Mundraum aus. die säurebetonte Frucht nimmt immer weiter zu. Stets unter dem Deckmantel der kühlen, seidigen Eleganz. Er wirkt lange nach und bleibt seiner inneren Ruhe treu. Seine etherische Seite zeigt er uns mit einem Hauch Eukalyptus im Nachhall.