

Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG

 2014, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400034

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Tagliatelle mit Kaninchenragout und geschmorten

Auberginen

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Fruchtgemüse

(Nachtschatten), Wild, Kaninchen, Pasta)

Reifer Taleggio mit Früchtebrot (vegetarisch)

(Käse, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.03.2017

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen oszilliert der Cottá zwischen einladender Gastfreundlichkeit und jugendlichem Starrsinn, der sich jedoch schnell als Attitüde entpuppt. Die straffen, fast kaubaren Tannine sorgen für den Sottimano typischen Biss und kleiden den jugendlich leuchtenden Säurenerve in purpurnes Ornat. Das Gesamtkonzept verbindet vertikalen Trinkzug mit einem gastronomisch attraktivem Trinkfenster.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit zarten ziegelroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2014er Cottá Barbarresco ermittelt Tiefe in der Nase, es strömen betörende Aromen von dunkler Erde, schwarzem Trüffel, Lakritz und edler Bitterschokolade aus dem Glas heraus.

Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt gesellen sich Amarena Kirschen, eingelegte dunkle Beeren, dunkles Pflaumenmus und getrocknete Datteln hinzu. Marinierte und gegrillte mediterrane Kräuter verleihen ihm einen ätherischen und erfrischenden Touch.

Gaumen:

Am Gaumen vermittelt der 2014er Cottá Barbarresco den Charme der Nase mit viel Frucht und Saftigkeit, die durchwoben scheint von feinkörnigem und zugleich griffigem Tannin und einer feinen Säure. Er zeigt sich schon angenehm offen und charmant und man erahnt schon seine volle Pracht, die er zeigen wird, wenn er im Stadion seiner Trinkreife angekommen ist.

Ein wunderbarer Barbaresco der neben seiner saftigen und charmanten Struktur mit mineralischer Frische betört. Wer ihn in seinem jugendlichen Stadium schon öffnen möchte tut gut daran ihn mit mindestens 2 Stunden Vorlauf zu dekantieren.