Vietti

Timorasso Derthona DOC

2024, 750 ml

Italien, Piemont

9911800308

Timorasso

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Oktopus mit Fenchel, Salzzitrone und Olivenöl

Tagliolini mit brauner Butter, Salbei und gerösteten Mandeln

Perlhuhn mit Artischocken, Kräutern und leichter Jus auf Zitronenthymianbasis

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.05.2026

Info:

Die Trauben werden in verschiedenen Weinbergen in und um Monleale angebaut, mit einer südöstlich-südwestlichen Region. Die Gärung dauert etwa 4 Wochen und findet teilweise in Keramikgefäßen, Eichenfässern und Edelstahltanks statt. Der Wein durchläuft keine malolaktische Gärung, um seinen ursprünglichen, leicht herben Charakter zu bewahren. Es folgen 10 Monate Reife: in Keramikgefäßen, Edelstahltanks und großen Eichenfässern, jeweils auf der Feinhefe.

Farbe:

Zartes Strohgelb mit hellgrünen Reflexen und einem klaren, kühlen Glanz.

Nase:

Der Timorasso „Derthona“ von Vietti präsentiert sich zunächst enorm präzise und duftig. Direkt zu Beginn treten intensive Zitrusnoten hervor: Salzzitrone, Abrieb von Bergamotte, Limette und Zitrone, dazu Saft von Grapefruit und reichlich Pomelo. Dahinter entwickelt sich eine feinherbe, fast etherische Frische aus Blutorange und Meyer-Zitrone, begleitet von weißem Pfirsich, der jedoch eher die Textur als wirkliche Fruchtsüße liefert. Sehr charakteristisch wirkt die Kombination aus nussigen und bitteren Nuancen — frisch geschnittene Mandel, rohe Macadamianuss und ein leicht salziger Eindruck von Salzteig prägen das Aromabild deutlich. Kräuterwürzige Elemente wie Kerbel, Zitronengras, Melisse und frischer Koriander verleihen zusätzliche Spannung und Frische. Im Hintergrund zieht sich ein feiner, kühler Rauchton durch den Wein, sehr zurückhaltend, aber enorm elegant und erwachsen eingebunden.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein klar konturiert, sauber und ausgesprochen präzise ausgearbeitet. Trotz seiner Substanz wirkt er niemals schwerfällig, vielmehr schlank, karg und mineralisch geprägt. Die moderate Säure wird nicht über Lautstärke definiert, sondern über Spannung, Frische und innere Eleganz. Besonders markant sind die angenehmen Bitterstoffe, die sich nussig und kräuterig über den gesamten Verlauf ziehen — erneut Mandel, Macadamia und leicht herbe Zitruszesten. Genau diese

Struktur macht den Wein gastronomisch enorm spannend, weil die Bitterstoffe hervorragend an Speisen andocken können. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und dient eher als tragende Frischekomponente denn als Hauptdarsteller. Insgesamt ein sehr erwachsener, präziser und charakterstarker Weißwein mit enorm viel Ruhe, Klarheit und mineralischer Ausstrahlung.