

 **Olek Bondonio**

Barbaresco Roncagliette **DOCG**

 2021, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911900002

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Steinpilz-Risotto (vegetarisch)

2. Königinpastete (Fleisch, Kalb)

3. Perlhuhn mit Pilzen, grünen Bohnen und Cointreau (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

100% Nebbiolo aus Roncaglette. Es handelt sich um eine kleine Parzelle mit 50 Jahre alten Reben, die im Vorgarten von Olek wachsen. Sie wurzeln in sehr schwerem Lehm auf blauem Mergel in 350 m Höhe. Die Gärung erfolgte in Betonbehältern mit zweimonatiger Maischegärung und eingetauchtem Tresterhut. Anschließend wurde der Wein auf einer Korbpresse sanft gepresst und für mindestens zwei Jahre in große Bottiche gefüllt. Schließlich wurde der *Barbaresco* ungefiltert und ungeschönt mit einem Gesamtschwefelgehalt von ca. 40 mg in Flaschen abgefüllt.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Wenn es einen *Barbaresco* gibt, bei dem man unwillkürlich an feinsten Burgunder und an das Piemont gleichzeitig denken muss, dann ist es vielleicht dieser. Er duftet nach frischen Rosenblättern, Sandelholz und feinsten Eiche mit einem Hauch Vanille. Dazu kommen Noten von Kirschen und Himbeeren, etwas Lavendel und Minze, etwas trockener Waldboden und Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Roncaglette* äußerst elegant, seidig, saftig und mit bestem Holz ausgestattet. Er präsentiert sich kraftvoll, aber frisch, schwebend und transparent. Er wirkt nur leicht erdig, ergänzt durch getrocknete Kirschen und Walderdbeeren, zeigt feine, aber markante Tannine und eine brillante, fordernde, aber gut eingebundene Säure. Der Wein ist beeindruckend präsent, wirkt locker und entspannt, hat aber ein festes Rückgrat aus feinkörnigem Tannin und klarer Säure. Ein großer *Barbaresco*!