

Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Mosconi DOCG

 2018, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911500077

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Wildschweinbraten unter der Nusskruste mit Kohl-

Speck-Roulade

(Wild)

Risotto mit Steinpilzen und gerösteten Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Flat Iron mit grünen Bohnen und Trüffel-Jus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.06.2022

Hilker:

Angriff am Gaumen: viel dunkle Frucht, zu den Fruchtnoten der Nase treten vermehrt Brombeeren, Pflaumen und Schlehe hinzu, eingepackt in reifes und zugleich jugendliches Tannin und eine äußerst belebende Säure. Ein in sich sehr stimmiger Barolo, der ein fantastisches Reifepotential in sich birgt und seine ganze Pracht mit etwas Geduld und Kellerreife wunderbar entfalten wird.

Farbe:

Leuchtendes Samtrot bei zart braunen Reflexe und hellem Rand

Nase:

Großzügig ergießt sich ein Füllhorn an Aromen über uns. Sauerkirsche gepaart mit Pflaume, Cassis und Maulbeere stehen an erster Stelle. Dazu kommt direkt im Anschluss reichlich Würze. Schwarzer Pfeffer, Wacholder, aber auch Zimt und Nelke setzen ihre Duftmarken ab. Dunkle Schokolade sorgt für tiefe, ehrliche Komponenten. Lakritz schlägt deutlich in die etherische Richtung aus. Anklänge von Kakaobutter und gerösteten Kaffeebohnen verstärken diese Assoziationen. Eine Nuance weißer Trüffel steht im Glas neben reichlich Unterholz, Waldboden und Tannenzapfen. Dieser balsamisch-etherische Mix ist genial. Geröstete Wal- und Haselnüsse kommen genial hinzu. Zum Abschluss offenbart er Rosmarin und schwarze Olive.

Gaumen:

Im Antrunk strahlt er vor Energie und Eleganz. Er vibriert förmlich am Gaumen und wird spürbar von seinem Säuredruck getragen. Das löst im mittleren Gaumen für viele wohlige Glücksmomente. Die Frucht kommt dunkel daher, aber erfährt immer wieder Kontrastpunkte durch die Säure. Sein Tannin ist ganz zart und schmilzt nur so dahin. Die dunkle Würze in Form von Kaffee, Schokolade und den oben entdeckten Gewürzen bietet der Frucht reichlich Paroli, ohne aufdringlich zu werden. Er lebt von einer schier unfassbaren Länge und Eleganz. Straff und kantig zugleich. Seine glasklare Mineralität kommt hinter Frucht, Tannin und Säure phänomenal zur Geltung. So geht Nebbiolo heute.