

 **Sottimano**

Pajoré, Barbaresco DOCG

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400097

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Brasato vom Rind mit getrockneter Spitzpaprika
und Coulis von geräucherten Paprika**
(Fleisch)

**Geschmorte Kalbszunge mit süß-saurer Linsen-
Vinaigrette**
(Fleisch)

Linsen-Auberginen-Eintopf
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.04.2024

Info:

C. Raffelt 14.2.2023

Der Nebbiolo stammt aus der Lage Pajoré in Treiso. Pajoré liegt nördlich der Stadt. Hier stehen in südwestlicher Ausrichtung Reben im Alter von 75 Jahren in Dichtpflanzung. Die Lage wird von Sottimano seit den 1970ern biologisch bewirtschaftet. Die Frucht wurde entrappt und bis zu 60 Tage lang vergoren bzw. auf der Maische belassen, wobei der Tresterhut während der Gärung in offenen Edeltstahlgärständern regelmäßig untergestoßen wurde. Ausgebaut wird der Wein seit 2020 in großen, leicht konisch zulaufenden Botti. Die Reifezeit im Fass betrug rund 24 Monate.

Farbe:

Dunkel schimmerndes Kirschrot mit dichtem Kern und hellem Rand

Nase:

Der 2021er Barbaresco aus der Lage Pajoré lebt von einer Mixtur aus floralen und würzigen Akzenten. Stiefmütterchen und Veilchen neben einem Hauch Flieder prägen ihn. Seien dunkel Frucht ist noch etwas im Schleier der floralen Noten und seiner Würze. Dahinter vermag ich eingelegte Schattenmorelle, Himbeere, Holunderbeere, etwas Süßkirsche und gar einen Hauch Schlehe zu erkennen. Lakritz sowie in Ansätzen dunkle Schokolade ergänzen diese Frucht sehr gekonnt. Kaffir-Limettenblätter, getrocknete Lorbeerblätter und Oregano verleihen ihm ordentlich Würze gepaart mit etherischer Frische. Etwas Wacholder und schwarzer Pfeffer runden ihn ab.

Gaumen:

Druckvoll und charmant baut er sich am Gaumen auf. Dabei wirkt er gleichzeitig total saftig und animierend. Eine feine, präzise Säurestruktur markiert dabei deutlich ihren Stellenwert in diesem Gefüge. Diese saftige, non-chalante Art wirkt jugendlich, großzügig und unbekümmert. Das strahlt eine sehr erfrischende Art und zeitgemäße Interpretation seiner Herkunft aus. Das Tannin ist sehr zurückhaltend, wodurch seine seidige Textur wunderbar zur Geltung tritt. Die Wichtigkeit dieses feinen Tannins, das den Druck hochhält, muss man betonen. In Kombination mit seiner feinen mineralischen Seite kommt dies bestens zum Vorschein. Seine dunkle florale Seite prägt den Nachhall minutenlang. Dabei wirken auch die verschiedenen Kräuter wieder nach.