Valfaccenda

Roero rosso DOCG

2022, 750 ml

Italien, Piemont

9951081045

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Pinienkernen (vegetarisch)

Marinierter Schwertfisch mit Oliven, Basilikum und fein gehackten Sardellen

Kaninchen in Nebbiolo geschmort auf Thymian-Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.11.2024

Info zum Wein:
Die Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen unterschiedlichen Alters, die sich in den Gemeinden von Canale und Santo Stefano Roero. Mompellini, Loreto und San Grato befinden. Der Untergrund ist von Ton und Sand geprägt, die Exposition variiert von Südwesten, nach Osten und Westen

Info zum Ausbau:
Die Trauben werden im jeweils besten Reifegrad geerntet und als Assemblage vereint, die Gärung erfolgt über ein paar Wochen in Fässern und die Abfüllung findet im abnehmenden Mond des folgenden Herbstes statt. Nach einer weiteren Reifung in der Flasche wird in Flaschen abgefüllt und er gelangt auf den Markt.

Farbe:
Helles Rubinrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin und violetten Reflexen.

Nase:
Duftig und betörend strömt es aus dem Glas hervor, Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Blüten, Thymian und Hagebutte verführen die Sinne. Ein Rotwein, der bereits in der Nase mit Präzision und Finesse aufwartet, sowie mit kühler mineralischer Tiefe.

Gaumen:
Auf der Zunge zeigt sich der 2022er Roero Rosso trocken und zugleich mit rotbeeriger Frucht und zarter Fruchtsüße. Seine Säure erfrischt, regt an und lässt ihn unglaublich schlank erscheinen der höhere Alkohol ist zu keinem Zeitpunkt spürbar. Ursprüngliche Gerichte der italienischen Küche lieben seine Begleitung.