

 **Sottimano**

# Barbaresco Riserva DOCG

 2013, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400064

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Gesamtsäure: 5.9 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gebackene Aubergine mit Cous Cous und Labneh**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Heilbutt in Schwarzbrotkruste mit Rotwein Beurre**

**und Sellerie-Mousseline**

(Fisch)

**Zweierlei vom Hirsch mit Rosenkohl, Quitten und**

**Schwarzbrot-Knödeln und Rouennaiser Sauce**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.11.2020

Bordthäuser:

Die Faust im Samthandschuh schlägt bereits im Antrunk zu. Die volle Breitseite erlesener Tannine feinsten Kalibrierung legen die Latte direkt hoch, ohne auch nur einen Deut nachzulassen. Unterfüttert mit satter, glockenklarer Frucht ist er maulfüllend, die Gerbstoffe fleischig und bissfest, man könnte stunden darauf kauen. Die würzig gerahmte Frucht erinnert an rohen Steinpilz, weißer Pfeffer gibt ihm Tiefe mit flirrende Ätherik und die formgebend reife Säure schnürt ihn in feinsten Zwirn bester Provenienz. All das pulsiert mit einer Nonchalance über den Gaumen, dass es eine reine Freude ist. Eine Riserva in bester James Bond-Manier oder: der Sean Connery Gedenk-Barbaresco. Der 2013 Barbaresco Riserva ist eine Cuvée aus den ältesten Parzellen südöstlicher Ausrichtung von den Lagen Cottà und Pajorè. Der Austrieb der bis zu 75 Jahre alten Reben lag 2013 rund zwei Wochen hinter dem üblichen Mittel, es folgten ein nasskalter April und Mai, bis die Reben zur Blüte etwas aufholten. Dennoch konnten die Reben über den Sommer den Rückstand nicht vollends ausgleichen, weshalb sie für die volle Reife bis in den Oktober hingen. Grüne Lese und die tägliche, gewissenhafte Arbeit im Weinberg waren zwingende Voraussetzung für bestes Lesematerial. Ab der zweiten Septemberhälfte zogen warme Tage mit kühlen Nächten sich bis zur Lese im Oktober und sorgten für perfekte Trauben eines klassischen Jahrgangs mit kraftvollen, komplex strukturierten Weinen von intensiver Farbe mit agilem Säurebogen für beste Aussichten die weitere Entwicklung auf der Flasche. Der 2013 Barbaresco Riserva lag 45 Tage auf der Maische und begann spontan zu gären, gefolgt von drei Monaten täglicher Pigeage. Er durchlief die malolaktische Gärung in großen Holzfässern aus französischer Eiche, bis er im Holzgebinden unterschiedlicher Größe und lediglich 25% Neuholzanteil (75% bis zu Viertbelegung) für 36 Monate reifte, bevor er ungeschönt und ungefiltert abgefüllt wurde.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:

Der 2013 Barbaresco Riserva von Sottimano braucht Luft, eine entsprechende Karaffe und Geduld. Und dann: Ramba Zamba! Ambrosialer Nebbiolo-Nektar erste Kajüte. Die Nase birst quasi vor Lebensfreude: Pflaumen, Schwarzkirschen, Maulbeeren und getrocknete Feigen übernehmen die Fruchtangelegenheiten, die ätherische Abteilung kümmert sich derweil ums Geistige. Bergamotte, Vetiver und Sandelholz sowie weißer Pfeffer und florale Akzente hauen gehörig auf den Putz und verlangen unmißverständlich nach den großen, teuren Gläsern die man so ungern poliert. Genau hierfür hat man die nämlich.

Mund:

Die Faust im Samthandschuh schlägt bereits im Antrunk zu. Die volle Breitseite erlesener Tannine feinsten Kalibrierung legen die Latte direkt hoch, ohne auch nur einen Deut nachzulassen. Unterfüttert mit satter, glockenklarer Frucht ist er maulfüllend, die Gerbstoffe fleischig und bissfest, man könnte stunden darauf kauen. Die würzig gerahmte Frucht erinnert an rohen Steinpilz, weißer Pfeffer gibt ihm Tiefe mit flirrende Ätherik und die formgebend reife Säure schnürt ihn in feinsten Zwirn bester Provenienz. All das pulsiert mit einer Nonchalance über den Gaumen, dass es eine reine Freude ist. Eine Riserva in bester James Bond-Manier oder: der Sean Connery Gedenk-Barbaresco.