

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Langhe Nebbiolo DOC

 2020, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911500073

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Parmigiana di Melanzane

(Käse)

Tagliatelle mit Wildschwein-Tomaten-Sugo und gerösteten Haselnüssen

(Wild)

Im ganzen gegarte Lammkeule mit dicken Bohnen und Salbei-Jus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2023

Aus dem Stammbaum der Familie Pira ging zu Beginn der 80er Jahre kein Erbe hervor. Den Fortbestand der Weinbaugeschichte konnte durch die Familie Boschis sichergestellt werden. Die Boschis sind seit Mitte des 18. Jahrhunderts tief im ruhmreichen Anbaugebiet Barolo verwurzelt. Mit den heutigen Verantwortlichen Chiara und Giorgio Boschis zeichnet die nunmehr neunte Generation verantwortlich. Eines der selbstgesteckten Ziele der beiden ist, den Rebstöcken die größtmögliche Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Um die Umwelt und die Natur bestmöglich zu schonen und zu schützen, folgen die Boschis den Richtlinien des biologischen Weinbaus. Die Arbeit im Keller wird hier fast zur Nebensache, denn aus voller Überzeugung lässt man der Natur hier ihren freien Lauf und übt so selten es irgendwie geht Einfluss auf den werdenden Wein aus.

Info:

Die Trauben stammen sogar überwiegend aus den DOCG-Gebieten von Barolo und Barbaresco und stehen auf Kalkmergel. Das Rebalter ist zwischen 10 und 45 Jahren und die Reben werden in Drahtrahmenanlagen bei mittlerer Pflanzdichte erzogen. Die Vinifikation erfolgt nach selektiver, manueller Lese in einzelnen Partien je nach Lage oder Parzelle. Zu einem Viertel werden ganze Trauben verwendet, der Rest wird entrappt. Im Edelstahl erfolgt eine kurze Kaltmazeration, im Anschluss die Maischegärung mit „pump over“. Die Maische und der Tresterhut sind knapp vier Wochen in Kontakt mit dem Wein.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit vielen hellen Reflexen und dunklen Akzenten

Nase:

Chiara Boschis und ihrem Team gelingt es auch in 2020 diese typische Nebbiolo-Frucht mit Würze und Eleganz zu kombinieren. Der Langhe Nebbiolo öffnet sich dunkel, doch zugleich wahnsinnig offen. Brombeere, Sauerkirsche und Maulbeere treffen auf frische Feige und Johannisbeere. Wacholder und schwarzer Pfeffer sorgen für reichlich Würze. Er zeigt sich erdig, geprägt von Unterholz und Tannengeäst. Etherische Nuancen kommen in Form von Eukalyptus und Thymian sowie Kiefernadeln zur Geltung. Geröstete Haselnüsse sowie frische Kaffeebohnen runden ihn eckig ab. Und diese Kanten sind großartig.

Gaumen:

Das lässt sich mit großen Schlucken genießen. Der Langhe Nebbiolo zeigt sein ganzes Können am Gaumen. Kühle Eleganz, feine Mineralität sowie eine harmonische Tanninstruktur. Die Frucht kommt kleinbeerig und mit einer angenehmen Säure versehen zum Vorschein. Er wirkt mysteriös und dunkel. Viele Akzente wirken aber auch aufhellend. Die Röstaromen und das Tannin geben neben der Sauerkirsche den Ton an. Das Tannin ist positiv spröde und animiert die anderen Elemente enorm. Nebbiolo kann in dieser Form so sexy sein. Die Säure packt ordentlich am Gaumen zu und hebt den Trinkfluss so auf ein neues Level.