

Sottimano

Paiozero, Barbera d'Alba DOC Superiore

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400077

 Barbera

Alkoholgehalt: 14,50,0 %

RestsüÙe: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tourte au cochon et canard

(Fleisch, Geflügel)

Salumi, Butter, geröstetes Landbrot

(Fleisch)

Tagliatelle mit Ragù vom Kaninchen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.02.2023

Rino Sottimano hat klein, aber fein angefangen, indem er in der renommierten Barbaresco-Lage „Cotta“ Weinberge erworben hat. Im Laufe der Jahre sind Filetstücke in den Lagen Curra, Fausoni, Basarin und Pajorè hinzugekommen. Die Weinberge werden seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger bearbeitet. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern die Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Rinos Sohn Andrea vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine kellertechnischen Hilfsmittel ein. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Barriques ab, wobei der Einsatz von neuen Barriques so dezent ist, dass die Holznote kaum spürbar ist. Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt. Die Weine überzeugen durch ihre feinfruchtige, elegante, subtile und doch herzhaft Art.

Farbe

mittleres Kirschrot

Nase

Der 2021 Barbera d'Alba Superiore »Paiolero« ist von berauscher Schönheit. Er ist schnell präsent und präsentiert sich offen und einladend mit Noten von Weichselkirschen, ein wenig Bittermandel, frisch poliertem Leder und ein wenig Unterholz und Gestein. Hier zeigen sich zugleich warme und kühle, auch leicht minzige Noten.

Mund

Am Gaumen wirkt der Wein für einen *Barbera* ungemein schlank – und das im positiven Sinne. Im »Paiolero« pulsieren die Energie und die Kombination von Frucht und Säure, die an Sauerkirschen und Blutorange erinnert. Der gesamte Wein wirkt saftig, drängend, agil und ist ummantelt von einem feinkörnigen Tannin. Alles ist an seinem Platz und sorgt für Trinkfluss.