

Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG

 2016, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400053

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebrannter Kohl mit Walnüssen und Granatapfel

Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Ravioli mit Trevisano und Seeteufel in

Rotweinbutter mit Rosinen

(Fisch)

Entenbrust mit Rosmarin-Kirsch Sauce und weißer

Mandel-Polenta

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.05.2019

Farbe:

Rubinrot, transparent, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2016 Fausoni von Sottimano wird stets skizziert durch Noten nach Trockenobst: Dörripflaumen und getrocknete Cranberries mischen sich mit Kirschen, Datteln und Rosinen. Diese bacchische Aromenfülle wird würzig untermauert mit Noten nach Lakritze, Kerbel und Fenchel und eingefasst von nobler Holzwürze. Ein warmes, reifes Aromenbild, das ihn als Wein mit klarem Herkunftscharakter definiert.

Mund:

Gewachsen auf sandigen Böden mit Kalkstein und Lehm brilliert er im Antrunk durch seine präsenste Frucht. Saftig mit hoher Extraktstärke zeigt er sich am Gaumen großzügig genug, um den Ausbau im Fass und den immensen Berg jugendlicher Tannine zu verdauen. Ein Wein mit großartigen Anlagen für Dekaden. Seine fest verwobenen Gerbstoffe tragen die satte Frucht und begleiten sie mit der klaren Säure ins ätherisch kühle Finale. Achtung, Überlänge!