## Chiara Boschis, E.Pira & Figli

# *Barolo Mosconi DOCG*

**2020, 1500 ml**

**Italien, Piemont**

**9911500095**

**Nebbiolo**

**Alkoholgehalt:** 14,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Tagliatelle mit Ragu vom Kalb und Oliven**

(Fleisch)

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit cremiger Polenta und Mostarda**

(Fleisch)

**Im Salz gebackene Rote Bete mit Himbeer-Vinaigrette und Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.04.2024

Info:
2020 war in vielerlei Hinsicht ein eigenartiges Jahr. Der Frühling startete 15 Tage vor dem langjährigen Durchschnitt. Starke Gewitter im Juni sowie viel Niederschlag im September in Verbindung mit einem starken Temperaturabfall in den Nächten haben diesen Prozess dann wieder verlangsamt und dadurch diesen Vorsprung wieder relativiert. Diese Kombination aus ausreichend Wärme, viel Tageslicht und kühlen Nächten forcierte ein langsames, regulären Reifeprozess Weinberg. Die Trauben konnten die Aromen der klaren Frucht in Verbindung mit ausreihend Zucker, Tannine, Farbe und einer balancierten Säure. Es waren 30-40% weniger Ertrag zu verbuchen als in einem regulären Jahr. Die Weinbauern waren in diesem Jahr der Extreme zwar besorgt durch die Pandemie, den Brexit und alle damit zusammenhängenden Aspekte im Export. Ihre Arbeit im Weinberg war allerdings nie davon betroffen und dieser galt der volle Fokus. So konnten auch alle Anwendungen im Weinberg immer rechtzeitig vor den Niederschlägen ausgebracht werden.
Das Weingut befindet sich im Dorf Barolo. Die Trauben werden zu 100% im Edelstahltank vergoren. Remontage und Pigeage kommen häufig zum Einsatz während der Vinifikation. Die Weine werden anschließend in kleinen Barriques französischer Eiche ausgebaut. Die Toastung ist dabei eher leicht und der Neuholzanteil beträgt ca. 30%. Es folgt ein Jahr Reife auf der Flasche. Die Methodik ist für alle Baroli identisch, um somit der Herkunft eine Bühne zu verschaffen und nicht der Machart.
Die Lage Mosconi ist eine der ältesten MGA in Monforte d'Alba und umfasst bei Chiara Boschis 1,9ha. Auf 370 Höhenmetern stehen die Reben und sind komplett nach Süden exponiert.
Die Lese begann recht spät am 2. Oktober 2020 und es wurden 9826 Flaschen sowie 278 Magnum gefüllt.

Farbe:
Dunkles, dichtes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen

Nase:
Die Lage Mosconi in Barolo von Chiara Boschis steht für mich immer für einen dunklen Vertreter seiner Herkunft. So auch in 2020. Das Gute dabei ist, dass seine Würze zwar prägend ist, sich aber wunderbar in die Frucht einbettet. Wacholder, Pfeffer und Nelke breiten sich aus. ergänzen werden diese Gewürze von frischem Rosmarin, Thymian und Salbei. Gerösteter Kaffee und dunkle Schokolade unterstreichen diese dunklen Gedanken. Etwas schwarzer Trüffel und feuchter Waldboden kommen mir in den Sinn. Unterholz, dunkle Tabakblätter sowie ein Hauch Lakritz vollenden diesen Ausflug in die würzige Welt. Süßkirschen, Brombeere und Holunderbeere stehen dahinter bereit. Die Frucht ist essenziell, drängt sich aber nie in den Vordergrund. Ein absolutes Equilibrium einer harmonischen Nase.

Gaumen:

Genau diese Eindrücke transportiert das Team rundum Chiara Boschis auch ins Glas und damit an unsere Gaumen. Mit Druck und Kraft baut er sich auf. Sein Tannin ist feinkörnig präsent, aber unaufdringlich. Dadurch sorgt er für große Eleganz und lässt reichlich Platz, um seien feien Mineralstruktur in Szene zu setzen. Glücklicherweise spielt auch seine Säurestruktur eine tragende Rolle. Die Frucht wird so klein gehalten und der Trinkflussbarometer steigt nach oben. Perfekt akzentuiert stechen würzige Aromen immer wieder hervor, so dass die Frucht wirklich um jede Einsatzminute kämpfen muss. Dieses herrliche Spiel der Aromen und der Säure setzt sich minutenlang fort. Ein großer, dunkler Barolo voller Eleganz und Länge.