

 **Vietti**

Timorasso Derthona DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800202

 Timorasso

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lollo Rosso mit Mandarinenfilets und eingelegtem Kürbis

Im Salzteig gegarte Gelbe Bete mit Petersilien-Pesto und gehackte
Walnüsse

Gegrillte Rotbarbe mit Orangenfenchel

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.08.2024

Farbe:

Sattes Zitronengelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Eine enorm gelbfruchtige Nase aus Zitrone, Pampelmuse und Orange strömt aus dem Glas. Mandarine, Khaki und reife Birne kommen als Unterstützung herbeigeeilt. Bitterorangen sowie ihre Blüten treten im Verlauf immer stärker in Erscheinung. Auch die Blüte vom Apfelbaum gesellt sich dazu. Zimt, ein Hauch Nelke und Sternanis sorgen für deutliche, würzige Akzente. Dezent wirkt weißer Pfeffer neben frisch gehackten Mandeln und Pinienkernen. Im Hintergrund wirken getrocknete Kräuter auf uns ein. Oregano, Salbei und Estragon sind dabei lautstarke Vertreter. Steinig und puristisch. Klar und mit sehr gut integrierter Frucht in sein straffes Wesen.

Gaumen:

Mit viel Druck baut er sich am Gaumen auf. Er kommt völlig ohne Breite oder Cremigkeit aus. Seine Säurestruktur ist verhalten, aber essenziell. Unterschwellig schiebt sie voran, ohne zu polarisieren. Feine Bitterstoffe versorgen ihn mit Rückgrat. An diesen Bitterstoffen kann sich die Frucht kontrastreich voran hangeln. Gleichzeitig wirkt das animierend und gibt zahllose Möglichkeiten in der Speise-Wein-Kombination. Die getrockneten Kräuter prägen den Nachhall. Zu jeder Zeit bleibt er steinig, klar und salzig mit viel Charakter.