

## Sottimano

# Langhe Nebbiolo, Nebbiolo DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400092

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Rote Bete Brennessel Ravioli mit Vogelbeere**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebackene Praline vom Reh mit Heidelbeer-BBQ -**

**Sauce und Kräuter-Rosen-Himbeergel**

(Wild)

**Tagliata vom Rind mit Balsamico Marinade, grüne**

**Bohnen und Rosmarin-Polenta**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.12.2023

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:

Granatrot mit purpurnen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2022er Langhe Nebbiolo präsentiert sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas verschlossen. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt eröffnet sich dem Verkoster eine Fülle von Aromen. Es strömen Aromen von Sauerkirschen, Waldhimbeeren verwoben mit feinen Gewürzen, wie Zimt und Nelke aus dem Glas entgegen. Anklänge von Zedernholz und zarte rauchige Noten vervollständigen das animierende Geruchsbild.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich mit zarter Holzwürze, viel süßer Frucht und einer fordernden Säure. Nebbiolo in Reinkultur, elegant, fordernd und erfrischend. Es braucht nur noch die richtige Begleitung von Italienisch inspirierter Küche, dann wird er unsere Sinne beflügeln, was für ein inspirierender Einstieg in die Welt der finessenreichen Weine von Andrea.