

 **Vietti**

Langhe Nebbiolo Perbacco **DOC**

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800270

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Hartkäse mit Nüssen und getrockneten Maulbeeren
- Gebratene Makrele auf gelbem Erbsenmus mit Granatapfel und Nüssen
- Entenbrust mit Kirschen und Selleriepüree



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.04.2025

100% Nebbiolo, gelesen in verschiedenen Weinbergen rund um Barolo und Barbaresco. Jeder Weinberg wird einzeln vinifiziert – die alkoholische Gärung dauert dabei 3 bis 4 Wochen bei 28 bis 32°C. Danach folgt die malolaktische Gärung in Edelstahl und Barrique. Der Ausbau zieht sich über 18 bis 20 Monate, teils in kleinen, teils in großen Holzfässern. Erst dann werden die Partien imahltank zur finalen Cuvée vereint und abgefüllt. Ein Langhe mit Struktur und Herkunft – klar im Ausdruck, aber alles andere als schlicht.

Farbe:

Dunkles, doch transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2022 Perbacco Langhe Nebbiolo von Vietti zieht in der Nase bereits alle Register wie ein Großer: Die flirrende Frucht nach Himbeeren und Johannisbeeren wird umrahmt von feiner Holzwürze, etwas Zedern- und Sandelholz. Dazu kommen milde Gewürze sowie Graphit, Bleistift und etwas Ätherisch-Miniges nebst Orangeblüten in der Kopfnote.

Mund:

Supersaftig im Antrunk, mit fein geschliffenem Tannin am Zungensaum, performt er auch am Gaumen fast wie ein Großer. Die seidig feinen Gerbstoffe konturieren ihn mit spitzer Feder, die frische Säure erhellt die Situation gleich eines Spotlights. Ein kongeniales Ensemble aus Frucht, Phenolik und Frische mit klarem Profil und sauberer Performance. Viel Nebbiolo für wenig Taler.