Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Cannubi DOCG

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9911500096

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Hirschbraten unter der Nusskruste mit Semmelknödeln und Preiselbeeren

(Wild)

Gegrilltes Tomahawk-Steak mit Romanesco und Süßkartoffeln

(Fleisch)

Eintopf von grauen Linsen mit Gänsestopfleber und Haselnüssen

(Geflügel)

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.
Nicht weit entfernt vom Weingut befindet sich auch die Lage Cannubi. Chiara Boschis hält 0,7ha dieser Lage allerhöchster Kategorie und die Reben stehen auf kalkigen Böden aus dem Tertiär. Die Lage steht auf knapp 300 Höhenmetern und ist nach Süden bzw. Südwesten exponiert.
Die Lese begann am 22. September 2020 und es wurden 3774 Flaschen sowie 340 Magnum gefüllt.

Farbe:

Brillantes, dunkles Kirschrot mit dichtem Kern und zartvioletten Reflexen

Nase:

2020 Barolo Cannubi ist ein schlafender Riese. Noch tief im Winterschlaf dauert es ein wenig, ihn zu erwecken. Ein großes Glas sowie etwas Zeit in der Karaffe empfehlen sich hier. Auf eine sehr subtile Art baut sich dann langsam die Frucht auf. Sauerkirsche, Brombeere und Pflaume sind dabei markant hervorzuheben. Auch frische Hagebutte sowie roter Früchtetee kommen mir in den Sinn. Zigarrenkiste, helle Tabakblätter sowie bunter Pfeffer sorgen für reichlich Würze. Salbei, Petersilie und Thymian versetzen ihn in eine etherische Hülle. In diese Richtung gehen auch seine Aromen von Pinien, Zypresse und Kiefer. Mit reichlich Erdigkeit versehen weckt er viel Spannung auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Ein wahrhaftig großer Wein bahnt sich den Weg über meinen Gaumen. Erhaben und voller Stolz trägt er seine Stärken nach außen. Ein feinkörniges Tannin begleitet ihn dabei, kleidet den Mund aus und ist dabei nicht wegzudenken. So stimmig und elementar. Die Frucht fließt seidig-glatt über die Lippen. Er profitiert von seiner enorm feingliedrigen Säurestruktur, die sich nie aufdrängt, aber leise den Takt vorgibt. Die feine mineralische Seite verläuft linear und hört gefühlt nie wieder auf. Die Frucht bleibt subtil, tendenziell eher auf der knackigen Seite. Die balsamischen und etherischen Nuancen stehen in perfektem Einklang zueinander. Dies führen sie auch im Nachhall minutenlang höchst elegant fort. Hinten raus kommt dann noch etwas Kakao zur Geltung.