

 **Vietti**

Langhe Nebbiolo Perbacco

DOC

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800197

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Kalbskotelett mit Petersilienbutter

(Fleisch)

Lammkarree mit Artischockenböden und

Auberginensauce

(Fleisch)

Rote Bete-Auflauf mit Feta, Walnüssen und

Champignons

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.05.2024

Info:

Ein Gros der Reben für den Perbacco stammt aus Lagen innerhalb der Appellationen Barolo und Barbaresco. Perbacco ist eine Art Zweitwein des Barolo Castiglione. Jede Parzelle wird einzeln vinifiziert und ausgebaut. Die alkoholische Gärung ist mit drei bis vier Wochen beziffert worden. Die Gärtemperaturen beliefen sich auf 28–32°C. Die malolaktische Gärung wird teilweise im Stahltank und teilweise im Barrique vollzogen. Der Ausbau dauert zwischen 18 bis 20 Monate in kleinen sowie großen Eichenholzfässern. Vor der Assemblage wird sensorisch entschieden welche Chargen als Langhe Nebbiolo gefüllt und welche als Barolo Castiglione auf der Flasche weiter reifen. Der Barolo des kleinen, schlauen Mannes.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Kirschrot mit leichten violetten Einschlüssen

Nase:

Charmant und würzig zugleich strömen die Düfte aus dem Glas. Reichlich dunkle Frucht, allen voran Schattenmorelle, Süßkirsche sowie Brombeere, machen hierbei den Auftakt. Reichlich Wacholder, weißer Pfeffer und Pimentkörner sorgen für ordentlich Würze. In Anklängen kommen auch Zedernholz und helle Tabakblätter zum Vorschein. Er wird mit Frische versorgt durch eine Vielzahl frischer und getrockneter Kräuter. Petersilie, Majoran, Rosmarin und Salbei kommen einem dabei in den Sinn. Ebenso etherisch wirken Tannennadeln und -zapfen sowie Pinienhaine.

Gaumen:

Im Antrunk präsentiert er dann sein straffes und elegantes Gerüst. Bei feinstem Tannin wirkt er so geradlinig und kühl. Die Frucht zeigt sich deutlicher säurebetonter und das Tannin versorgt ihn mit kontrastreichen, sehr angenehmen Bitterstoffen. Bei feiner Mineralik bildet er eine solide Grundlage für Würze und Frucht. Diese treten in ähnlicher Form zur Nase in Erscheinung. Mit viel Länge versehen, haftet er im Nachhall minutenlang an. Und doch animiert er direkt zum Nachschenken.