

 **Vietti**

# *Barolo DOCG Brunate*

 2020, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911800212

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Rotbarbe vom Grill, Selleriepüree und Jus von den**

**Karkassen mit Rotwein**

(Fisch)

**Geräucherte Topinambur mit Gorgonzola,**

**Petersiliensalat und Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Lammhüfte mit dicken Bohnen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.04.2024

## Info:

Die MGA-Lage Brunate steht in der Gemeinde La Morra in einem Südhang, der in Richtung des Dorfes Barolo ausgerichtet ist. Kalkmergel prägt das Bild im Untergrund dieser historischen Lage auf 350 Höhenmetern. Die Rebstöcke weisen ein Alter von 51 Jahren auf und sind in Guyot-Erziehung bei einer Pflanzdichte von 4.600 Hektar gestellt. Am 20. September wurde Brunate gelesen. Sanft abgepresst dauert die Gärung ca. etwa drei Wochen in Stahltanks an. Der Tresturhut wird permanent untergetaucht. Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen. Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

## Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit rostigen Einschlüssen

## Nase:

2020 Barolo Brunate wirkt spielerisch, würzig und mystisch. Florale, aber schwer zu beziffernde, Nuancen wirken sänftigend. Die Frucht setzt sich aus Walderdbeere, Süßkirsche und roter Johannisbeere zusammen. Rote Bete sorgt für die Verbindung der Frucht zur Erdigkeit. In Ansätzen weist er kalkige Nuancen aus, die bis zu nasser Kreide ausufern. Diese Aromatik weist für mich auch maritime Erinnerungen auf. Klingt absurd, wirkt aber sensorisch schlüssig. Salziges Lakritz, After Eight-Schokolade und gerösteter Kaffee schwanken zwischen balsamischen und etherischen Aromaten. Minze kommt dabei immer besser zur Geltung. Rosmarin, Salbei und Oregano setzen reichlich mediterrane Duftnoten ab.

## Gaumen:

Brunate ist eine absolute Wucht. Voller Power, aber transportiert in der elegantesten Form der Möglichkeiten. Gleichzeitig wirkt er enorm saftig und profitiert von grünen Aromen und Länge. Das Tannin ist perfekt integriert und dominiert das Geschmacksbild. Dem Tannin gelingt es am Gaumen direkt, auch sich zu öffnen und wird zunehmend weicher und zugänglicher. Seine Aromatik kommt ebenso vielseitig zur Geltung wie auch in der Nase vernommen. Er hört nicht auf den Gaumen druckvoll zu bearbeiten und streckt sich unendlich in die Länge.