Sottimano

Langhe Nebbiolo, Nebbiolo DOC

2024, 750 ml

Italien, Piemont

9911400110

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Radicchio, Walnuss und Rotwein

Kross gebratener Zander mit in Rotwein geschmorten Pilzen

Geschmorter Hase mit Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Der 2024 Langhe Nebbiolo von Andrea Sottimano ist geprägt durch sein Terroir und die Höhenlagen der Weinberge, aus denen er selektiv gelesen wird. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und nach Ankunft im Keller erneut selektiert. Die alkoholische Gärung findet wie bei allen Weinen Sottimanos spontan statt, auf die Mazeration auf den Schalen folgt der biologische Säureabbau, bevor der Wein in Barriques sowie größeren Gebinden reift.

Farbe:
Kräftiges Rubinrot mit strahlenden Reflexen.

Nase:
Der 2024 Langhe Nebbiolo von Sottimano gibt einen Vorgeschmack auf die großen Weine des Jahrgangs. Reife Kirsche, eher sauer als süß, sowie die unverwechselbare Nebbiolo-Frucht mischen sich mit sublimen floralen Noten: Stockrose, Veilchen – alles sehr verhalten, aber klar konturiert. Ruhig und gelassen spricht er dennoch mit klarer Stimme von seiner Herkunft.

Mund:
m Antrunk fließt er straff mit immensem Zug und spürbarer Vibration über den Gaumen. Die reife Säure zeigt sich mit fast elektrischer Spannung, die transparente Frucht scheint wie ein rubinrotes Flimmern und erhellt den gesamten Mundraum im Rot eines Opernhauses oder Ballsaals. Wie so oft legt bereits der Langhe Nebbiolo von Sottimano ein Tempo von gefühlten 180 gpm (gulps per minute) vor, sodass man sich regelrecht mäßigen muss, den Kelch langsamer zu befüllen. Best buy!