Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Cannubi DOCG

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9911500107

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Agnello al Forno, ein langsam geschmortes Lamm mit Rosmarin und Knoblauch (Lamm)

Kalbsbries mit Trüffel (Kalb)

Pilz-Tarte mit Gruyère (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.11.2024

Informationen zum Wein

Es handelt sich um den vielleicht berühmtesten Weinberg des Barolo. Die Bodenzusammensetzung und die perfekte Südlage des Weinbergs verleihen den hier erzeugten Trauben eine außergewöhnliche Intensität. Es gibt einen auffälligen Anteil an Sand im Boden, was zu einem außergewöhnlich harmonischen Wein führt. Hier steht Nebbiolo mit den Varianten Michet und Lampia.
Die Lese fand Anfang Oktober statt. Die gesamte Ernte war bis zum 12. Oktober eingebracht. Die Weine wurden in Drehtanks mit zwei Umpumpvorgängen pro Tag vergoren und 14 Tage lang auf den Schalen belassen. Die malolaktische Gärung erfolgte ebenfalls in Stahl. Ausgebaut wurde über zwei Jahre in Fässern und Barriques aus französischer Eiche.

Farbe

granatrot, mittel transparent

Nase

Der *2021er Barolo Cannubi* zeichnet sich durch eine fantastische Mischung aus Sinnlichkeit und Struktur aus. Er erinnert aromatisch an Eisen und Blut, an Pflaumen, Kirschen, Kirschkerne und etwas Marzipan, rote Beeren, Minze, etwas Eukalyptus und kandierten Lavendel.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Cannubi* balanciert und elegant mit einer warmen, reifen Frucht, floralen Noten, einem makellos seidigen Tannin und einer klaren, frischen Säure. Auch hier hat man wieder eine Idee von Eisen, blaue Fruchtnoten und etwas Holz und Erde. Der Wein ist ein ruhig dahinfließender Strom voller sinnlicher Elemente. Ein großer Jahrgang!