Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG

2019, 750 ml

Italien, Piemont

9911400081

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammrücken unter der Nusskruste mit gebratenen Schupfnudeln und Rahmspinat

(Fleisch)

Presa Iberica vom Grill mit mediterraner Gemüse-Olivenpfanne und Chutney von getrockneten Tomaten

(Fleisch)

Hähnchen-Harissa-Eintopf mit Duftreis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.06.2022

Info:

S. Bordthäuser, 6.5.21

Die Azienda Agricola Sottimano wurde in den 60er Jahre von Rino Sottimano gekauft und liegt inmitten der Lage Cottà. In den folgenden Jahren konnte sie sukzessive um die Crus Currá, Fausoni, Basarin und Pajoré erweitert werden. Heute wird der Betrieb von Sohn Andrea und dessen Schwestern Elena und Claudia geführt. Gelegen im Dreieck von Barbaresco, Neive und Treiso arbeitet Sottimano seit Jahren nach biodynamischen Richtlinien um den Lagen-Charakter der fünf Crus so präzise wie möglich auf die Flasche zu bringen.

Die Cru Fausoni liegt etwas außerhalb von Neive und ergibt fürgewöhnlich Weine mit gutem Gleichgewicht von Eleganz, duftiger Aromatik und tiefgründiger Konzentration. Die Lage mit nur 1,5 Hektar ist Sottimanos kleinste Cru mit den jüngsten Rebanlagen mit ca. 45 Jahre alten Reben in süd-westlicher Ausrichtung.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt für gewöhnlich 25 Tage und auch die BSA erfolgt spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 24 Monate im Fass (15% Neuholz, der Rest in Zweit- bis Viertbelegung), davon 12 Monate auf der Hefe. Der Holz-Einsatz bei der Weinbereitung wurde mit dem 2014-er Jahrgang modernisiert und lässt die Weine mit immenser Vibration und Tiefe bereits in der Jugend zugänglicher erscheinen. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert gefüllt.

Farbe:

Funkelndes Ziegelrot mit violetten Reflexen und rostig-hellem Rand

Nase:

Zu Beginn fasziniert der 2019 Barbaresco Fausoni durch seinen erdigen, würzigen Charakter. Es finden sich etherische Züge, die genial mit seinen Waldaromen spielen. Unterholz, Waldboden und Kiefernrinde steht neben etwas Baumharz, Tannennadeln und -zapfen. Ein Hauch Pinie kommt ebenfalls zur Geltung. Wacholder und schwarzer Pfeffer verliehen ihm reichlich Würze. Die Frucht kämpft zunächst mit Mühe gegen diese dominanten Nuancen an, wird aber mit Geduld immer besser wahrzunehmen. Pflaume, Holunderbeere und Himbeere nehmen nun so langsam Fahrt auf.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt sich mal wieder, dass Nebbiolo – wie auch Pinot Noir – richtig serviert muss, um die volle Eleganz entfalten zu können. Er verläuft kerzengerade. Das Tannin ist nur zurückhaltend aktiv und sehr feinkörnig eingebunden. Der Barbaresco Fausoni wirkt recht kompakt, aber lebt von einer großzügigen Mineralität. Keine Fruchtsüße oder sonstige Störfaktoren wirken diesem steinigen, kühlen Eindruck entgegen. Die Frucht wandelt sich langsam in Richtung Süß- und Sauerkirsche. Die würzigen und etherischen Nuancen der Nase sind aktuell nur ganz verhalten im Nachhall wahrzunehmen.