Sottimano

Currá, Barbaresco DOCG

2014, 750 ml

Italien, Piemont

9911400055

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Trüffeln (vegetarisch)

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Trüffel, Pasta)

Geschmorte Sardinen in pikanter Tomaten Sauce mit schwarzen Oliven

(Fisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Sardellen, Sardinen, Oliven)

Schweinebraten aus dem Ofen mit Dörrobst, Thymian und Wurzelgemüsen

(Fleisch, Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Dörrobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.04.2019

Farbe:

Rubinrot, transparent, leuchtend und klar.

Nase:

Gewachsen auf kargen Böden aus reinem Kalkstein zeigt sich der 2014 Currá offenherzig und zugänglich. Ätherisch Noten nach mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin eröffnen die Ouvertüre in der Nase, gefolgt von kleinen roten Kirschen, vollreifen Zwetschgen und floralen Aromen. Ein Crescendo aus weißem Pfeffer und kühler Mineralik im Nachhall entlassen ihn ins fruchtige Finish. Applaus und ab.

Mund:

Der 2014 Currá ist ein klassischer Barbaresco mit jugendlich herbemTannin und ausladender Frucht. Mit viel Saft und Schmelz besticht er im Antrunk und ist unterlegt mit Aromen nach Speck, Lorbeer und Wacholder. Seine transparente Frische und filigrane Säurestruktur akkreditieren ihn zum perfekten Barbaresco für den jetzigen Verzehr - oder für die Wartezeit, bis die 2016er reif sind.