

 **Sottimano**

Currá, Barbaresco DOCG

 2014, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400055

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Speiseempfehlungen

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

Sebastian Bordthäuser: Der 2014 Currá ist ein klassischer Barbaresco mit jugendlich herbem Tannin 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.

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 herbem Tannin 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.