

Langhe Nebbiolo



Langhe Nebbiolo
Langhe Nebbiolo DOC

Art-Nr.: 12561
Jahrgang: 2013
Grösse: 75 cl
Bewertung: 18/20 BAP
Ausbau: Holzfass
Glasempfehlung: Burgunder
Serviervorschlag: Vorher öffnen - leicht kühl
Traubensorten: Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Appellation: Langhe Nebbiolo DOC
Anbau: Naturnah

24.50 CHF

Das Weingut der Familie Grasso ist in Treiso. Die beiden Brüder Luigi und Alfredo Grasso sind erfahrene Winzer und Weinmacher. Was in ihren Rebbergen und im Keller entsteht ist ausgezeichnet. Sie bauen Moscato, Chardonnay, Barbera, Dolcetto und Nebbiolo an.

Von spezieller Qualität sind ihre Barbaresco. Diese hochklassigen Rotweine sind – wie die Barolo – reinsortige Nebbiolo. Und der Nebbiolo braucht Reife. Sie finden deshalb bei uns auch schön gereifte ältere Jahrgänge.

Ihre Barbaresco Riserva Giacosa Spessa 2011 wurde von Decanter zur besten Riserva auserkoren und mit der Platinmedaille ausgezeichnet. Angelo Gaja hat an dieser Lage auch als Nachbar Reben. Alle Weine der Fratelli Grasso überzeugen immer wieder.

Ein wenig Begriffsverwirrung. Gebe ich zu. Ein Top Produzent im Barbaresco baut einen ausgezeichneten Langhe Nebbiolo an. Und dieser ist qualitativ hochwertig mit wunderschöner Würze und Frucht, der mich mehr an einen "kleinen" Barolo erinnert.

Der Wein zeigt ein strahlendes, klares Rubinrot. Das Bouquet öffnet sich mit Luft unglaublich schön. Es zeigt eine Vielfalt von angenehmen Aromen mit roten Kirschen, roten Beeren, Gewürznoten, enorm viel und würzige Nelkennoten, Tabak, rote Rosen. Im Gaumen wieder schöne Frucht und viel Würze und angenehme Fruchtsüsse. Unglaublich schön und viel Wein für wenig Geld.

Der Nebbiolo ist immer noch jung und braucht Luft. Mit der Luft wird er immer dichter, besser. Er macht viel Freude - jetzt schon und wird sich noch ein paar Jahre weiter schön entwickeln. 18/20 BAP

- jetzt bis 2027.