

NERVI DI GIACOMO CONTERNO

Gattinara DOCG

Vigna Molsino Piemont



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nervi di Giacomo Conterno
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 97

2018 hat Roberto Conterno (Giacomo Conterno) das Weingut Nervi übernommen. Seit dieser Zeit haben die Weine nochmals an Feinschliff gewonnen. Geprägt sind die Gattinara-Weine von den Böden, welche Vulkanischen Ursprungs sind und den Weinen Tiefe und eine elegante Komplexität verleiht, die oftmals an die Präzision und Vielschichtigkeit grosser Burgunder denken lässt. Nur in den besten Jahren wird der "Vigna Molsino" produziert, ein Rebberg auf etwa 400 M.ü.M. Ausgebaut vor rund drei Jahre in grossen Eichenfässern. Aristokratisches Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren, Schwarzkirsch-Saft und Pflaumen, deutlich unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von Leder, Lakritz und einem Touch von Weihrauch. Am Gaumen Komplex und fordernd, dabei aber elegant bleibend, mit saftig-reifer Frucht, toller Frische und packender, samtener Gerbstoff Struktur.

Empfehlung

Hervorragend zu kräftiger (Piemontesischer) Küche, etwa hausgemachte Pasta mit Ragout oder Pilzen, zu Risotto, geschmortem Ochsenschwanz mit Polenta und natürlich zu Trüffel und Wildgerichten.