

NERVI DI GIACOMO CONTERNO

Gattinara DOCG

Piemont



Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Nervi di Giacomo Conterno
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 94

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. Der "einfache" Gattinara, vereint Trauben verschiedener Lagen und wird für 24 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, getrockneten Kirschen und etwas Blutorange, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von Salzlakritz, hellem Tabak und blühenden Kräutern. Am Gaumen mit saftig-frischer, rotbeeriger Frucht, präsentem, aber seidigem Tannin und zartem Salz Touch im Finale.

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.