

2020 Bramaterra

Proprietà Sperino
Bramaterra DOC
150cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2035

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 80% Nebbiolo,15% Vespolina,5% Croatina

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Madonna degli Angeli – nur Italiener können einem Weinberg einen so himmlischen und verheissungsvollen Namen geben. Und genau aus dieser historischen Einzellage auf einem Jahrmillionen alten Krater stammt Sperinos grandioser Bramaterra. Die Böden sind vulkanisch geprägt (v.a. Granit und Porphyr), der Anteil an Metallen wie Eisen und Mangan ist überdurchschnittlich hoch. Luca de Marchi hat mit dem fabelhaften 2020er erneut einen Bramaterra von eindrucksvoller Qualität in die Flasche gebracht. Auch dieser Jahrgang bringt das Terroir der Appellation wunderbar zum Ausdruck: das Gestein ist förmlich spürbar, die Mineralität zieht sich wie ein roter Faden durch den Wein. Dunkelbeerige Aromatik mit Brombeeren, Heidelbeeren und reifen Kirschen, dazu Rauch, Graphit, feine Kräuter und ein dezent spürbarer Holzeinfluss. Alles wirkt tiefgründig, nobel und von der unverwechselbaren Bramaterra-Prägung durchzogen, die den Wein so faszinierend macht. Wunderbare Balance zwischen Frucht und Struktur, dazu eine vibrierende Frische, die dem Wein Zug und Energie verleiht. Die Tannine sind noch jugendlich und deuten bereits an, dass hier noch einiges an Entwicklung möglich ist, dennoch bereitet der 2020er bereits heute viel Freude. Ein Bramaterra mit Charakter, mineralischer Spannung und sehr schöner Zugänglichkeit. Mit nur 1'700 produzierten Flaschen einmal mehr eine grosse Rarität! (rr)