

2021 Damaschito

Grifalco
Aglianico del Vulture DOCG
75cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Basilicata

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Aglianico

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Der Damaschito 2021 ist ein weiterer spektakulärer und rarer Einzellagen-Aglianico der Brüder Piccin. Als streng regulierter Superiore DOCG stammt er aus der Grand-Cru-Lage San Martino in der Gemeinde Maschito. Da diese Herkunft offiziell nicht auf dem Etikett erscheinen darf, schufen die Piccins mit «Damaschito» einen ebenso klugen wie charmanten Hinweis auf seinen wahren Ursprung. Ein Aglianico von faszinierender Tiefe und nobler Ausstrahlung – dunkel, eindringlich und voller innerer Energie. Schon die Nase besitzt etwas ungemein Anziehendes: Kirschen, Pflaumen und wilde dunkle Beeren verbinden sich mit Veilchen, Lavendel, getrockneten Kräutern, weissem Pfeffer, einem Hauch Paprika sowie kühlen, rauchig-mineralischen Noten von Asche, Eisen und Teer. Alles wirkt vielschichtig, geheimnisvoll und zugleich wunderbar klar gezeichnet, als würde der Wein seine vulkanische Herkunft mit jeder Nuance neu erzählen. Am Gaumen kraftvoll und geschliffen, mit feinkörnigem Tannin, vibrierender Frische und beeindruckender Spannung. Die Frucht bleibt präzise und saftig, umrahmt von salziger Mineralität, floralen Anklängen und würziger, subtil erdiger Komplexität. Trotz seiner Struktur besitzt der Damaschito 2021 bemerkenswerte Eleganz und eine fast schwebende innere Ruhe. Im langen, eindrucksvollen Nachhall klingen Lakritze, Tabak und herbe Kräuter noch lange nach. Ein grossartiger Aglianico del Vulture – charaktervoll, tiefgründig und von majestätischer Präsenz. (rr)