



2024 Langhe Nebbiolo

Sottimano

Langhe Nebbiolo DOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Eine absolute Ausnahme bei Sottimano: 2024 war im Piemont ein regenreicher, anspruchsvoller Jahrgang, dem es teilweise an Struktur und Tiefe für grosse Barbareschi fehlte. Andrea Sottimano entschied deshalb konsequent, alle fünf Barbaresco-Crus – Basarin, Cottà, Pajorè, Fausoni und Currà – zu deklassieren und in diesem einmaligen Langhe Nebbiolo zu vereinen. Erkennbar ist diese Spezialabfüllung an der Lot-Nummer L7242. Vinifikation und Ausbau erfolgten wie bei den Barbareschi in grossen Eichenfässern des piemontesischen Spitzenküfers Gamba, abgefüllt wurde erst Ende Frühling 2026. Fünf Lagen, die normalerweise separat als Barbaresco erscheinen, finden hier für einen einzigen Jahrgang zusammen – entsprechend spielt dieser Wein weit über seiner Gewichtsklasse. Im Glas zeigt er die schönsten Seiten von 2024: florale Feinheit, rote Beeren, herrliche Frische, betörende Eleganz und enormen Trinkfluss statt Kraft und Konzentration. Ein faszinierender Nebbiolo für Einsteiger wie für Piemont-Kenner – und eine einzigartige Konstellation, die sich kaum je wiederholen dürfte. Unbedingt zugreifen. (rr)



Typ: Rotwein



Land: Italien



Region: Piemonte



Genussreife: Jetzt - 2034



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Nebbiolo



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19