

OTTOBRE 2024

FALSTAFF

falstaff / okt 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**GROSSARTIG
DEUTSCHLANDS
GRANDS CRUS**

**AB INS BEET
COCKTAILS
MIT GEMÜSE**

**KREUZFAHRT
DIE SCHÖNSTEN
ROUTEN**

ÖSTERREICHISCHE POST AG, NZ 0120300033 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHOTTENRING 2-6, 1010 WIEN - ÖSTERREICH / ITALIEN: € 12,50



Südafrika

DAS SCHÖNSTE ENDE DER WELT

ÖSTERREICH-AUSGABE 08/2024

€ 12,50

WWW.FALSTAFF.COM



GRANDIOSES PIEMONTE

Barolo und Barbaresco begeistern Weinliebhaber weltweit. Beide stammen aus dem südlichen Piemont, bei beiden ist die Nebbiolo-Traube die Grundlage – es gibt aber doch einige feine Unterschiede. Aktuell sind die Jahrgänge 2020 (Barolo) und 2021 (Barbaresco) im Handel.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Barolo und Barbaresco erlebten in den letzten Jahren einen Höhenflug sondergleichen. Dabei sind sie keine Weine, die sich dem Weinfreund unmittelbar erschließen. Beide wachsen in der Region Langhe, dem Hügelland um die Kleinstadt Alba im südlichen Piemont. Grundlage ist dieselbe Traubensorte: Nebbiolo. Sie erbringt Weine von relativ heller Farbe, feinem Duft nach Himbeere und Rosenblättern, hoher Säure und markantem Tannin.

Etwas sanfteres Tannin weisen die Weine aus dem Roero westlich von Alba auf, wo die Böden sandiger sind. Während Barolo

und Barbaresco ausschließlich aus Nebbiolo bestehen dürfen, kann roter Roero bis zu fünf Prozent andere Sorten enthalten. Notizen zu dieser Kategorie finden Sie Online unter go.falstaff.com/trophy-barolo-barbaresco-und-roero-24

Nebbiolo kennzeichnet eine ausgeprägte Lagencharakteristik. Bei Barolo und Barbaresco wurden klar umrissene Lagen definiert, im Italienischen kurz »MGA« genannt, ein Akronym für Menzioni Geografiche Aggiuntive. Dies sind die einzigen Lagenbezeichnungen, die am Etikett verwendet werden dürfen. Mußte man früher viele Jahre zuwarten, sind die Weine durch Verän-

derungen im Anbau und Änderungen im Keller inzwischen deutlich früher genussreif, – ohne dabei an Langlebigkeit einzubüßen. Von Gaumenschmeichlern sind sie trotzdem weit entfernt – Barolo und Barbaresco brauchen Reife. Vor allem aber benötigen sie eine Speisenbegleitung in Form von fett- oder proteinreichen Gerichten. Wenn alles stimmt, bieten sie ein grandioses Genußerlebnis. >

! Alle Verkostungsnotizen inklusive der Roero-Weine und aller weiteren Barolo und Barbaresco finden sie hier: go.falstaff.com/trophy-barolo-barbaresco-und-roero-24



tasting



TROPHY BAROLO, BARBARESCO & ROERO

TROPHY BAROLO, BARBARESCO & ROERO

95 Punkte

● **Barolo DOCG Castelletto 2020**

Fortemasso, Monforte d Alba

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase kraftvoll mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Himbeeren, gepaart mit Orangenzenste, Hibiskusblütentee und Minze, leicht pfeffrig, sehr vielschichtig. Am Gaumen eleganter Eintritt mit belebender Frische und Saftigkeit, die Gerbstoffe zupackend und engmaschig, im weiteren Verlauf sehr anhaltende Fruchtaromatik bis ins lange Finale.

fortemasso.com, € 55,-