

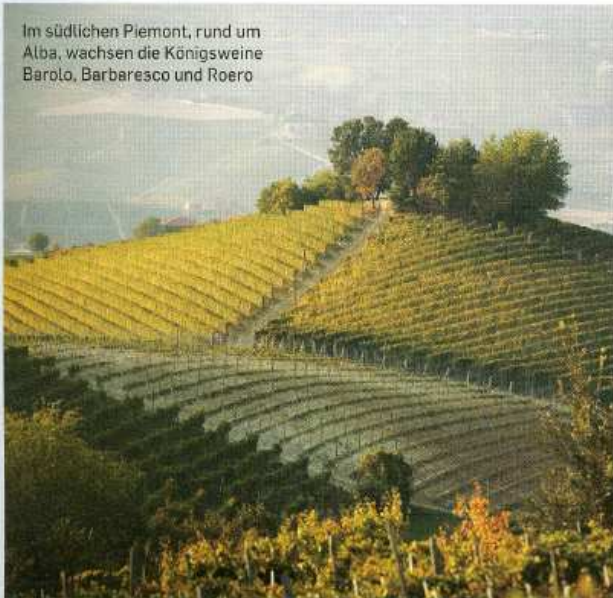
falstaff

PIEMONTE:
BARBARESCO,
BAROLO, ROERO

tasting

DIE KÖNIGSWEINE DES PIEMONTE

Im südlichen Piemont, rund um
Alba, wachsen die Königsweine
Barolo, Barbaresco und Roero



Im südlichen Piemont, rund um die Stadt Alba, findet die Nebbiolo-Traube ihren höchsten Ausdruck. Dort wachsen die Königsweine des Piemont: Barolo, Barbaresco und Roero. Zwischen drei (Barbaresco) und vier Jahren (Barolo, Roero Riserva) reifen sie im Keller. Die erste große Präsentation der neuen Jahrgänge findet immer im Mai in Alba statt, eine ideale Möglichkeit, einen ersten Eindruck von den Jahrgängen und den Weinen zu bekommen. Erfahrungsgemäß aber tut den Weinen einige Monate zusätzlicher Reife sehr gut, im Herbst zeigen sie sich ruhiger und gesetzter. Im Oktober haben wir daher knapp 200 Weine nochmals eingehend verkostet. Vor allem bei den Barolos des Jahrganges 2007 war das Verkosten ein Fest. Dieser warme, aber nicht zu heiße Jahrgang brachte Weine hervor, die sich schon jetzt sehr zugänglich zeigen, dabei aber auch alle Noten eines klassischen Barolo (Kirschen, Rosen, Himbeere, Leder und Lakritze) in sich tragen. Nicht nur in der Nase sind die 2007er ein Genuss, sondern auch am Gaumen. Das für Nebbiolo typische Tannin ist durchaus präsent, die Weine haben aber auch Geschmeidigkeit und süßen Schmelz. War die Devise früher öfter, dass Barolos aus älteren Jahrgängen mehr Freude und Trinkgenuss bereiten, so ist das beim 2007er anders. Der Barolo 2007 bietet schon jetzt sehr großes Trinkvergnügen – der ideale Jahrgang für alle, denen Barolo bisher zu streng und unnahbar erschien.

Der 2007er ist nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen ein Genuss.

Wir präsentieren Ihnen an dieser Stelle alle Weine mit mindestens 90 Punkten. Weitere Verkostungsnotizen finden Sie unter www.falstaff.at.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

92

Cogno Elvio – Barolo Bricco Pernice 2006

Leuchtendes, sattes Rubingranat. Vielschichtig, satte Noten nach reifen Kirschen, reife Zwetschgen, ansprechend. Samtig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit sehr feinkörnigem Tannin, zeigt feine Eleganz, baut sich lange und geradlinig auf, im Finale satt nach reifer Kirsche. **Bezug: Ego Vino, München; € 50,-**

Cogno Elvio – Barolo Ravera 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr ansprechende und intensive Nase, duftet satt nach Leder und Lakritze, dann viel reife Frucht, viel Zwetschge und Waldhimbeere. Am Gaumen überaus geschmeidig, öffnet sich mit viel feinkörnigem, geschliffenem Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall, salzig. **Bezug: Ego Vino, München; € 38,-**

**Cogno Elvio – Barolo Riserva
Vigna Elena 2005**

Funkelndes, sattes Granatrot. Sehr einladend, vielschichtig, zeigt ausgeprägte Noten nach Pilzen, Brombeere, etwas Hagebutte, im Hintergrund auch Leder. Viel saftige Frucht, nach reifen dunklen Kirschen, Lakritze, zeigt feine salzige Komponenten, geschliffen und elegant, im Finale satter Druck. **Bezug: Ego Vino, München; € 52,-**