



Proprietà Sperino

2019 Bramaterra DOC

Bramaterra

75cl (6er-Karton)

CHF 49.50

Degustationsnotiz

Madonna degli Angeli – nur Italiener können einem Weinberg einen so himmlischen und verheissungsvollen Namen geben. Genau aus dieser historischen Einzellage stammt Sperinos grandioser Bramaterra. Bramaterra ist eine der kleinen Appellationen im Alto Piemonte (nördliches Piemont) und befindet sich auf einem Jahrtausende alten Krater des Supervulcano della Valsesia. Die Böden sind vulkanisch geprägt (v.a. Granit und Porphy), der Anteil an Metallen wie Eisen und Mangan ist überdurchschnittlich hoch. Schon der Debut-Jahrgang 2018 hat uns restlos begeistert. Doch Luca de Marchi nutzte die vorzüglichen Bedingungen des fantastischen Piemont-Jahrgangs und füllte einen absolut umwerfenden 2019er Bramaterra ab! Anziehende, dunkelfruchtig geprägte Nase nach Feuerstein, Rauch, Graphit, nassem Fels und Grillkräutern. Mazerierte Kirschen, Blutorange und Rosenblüten vervollständigen das komplexe und fesselnde Bouquet. Der Gaumen zeigt sich dann Bramaterra-typisch mit viel geradlinigem Zug und mineralischem Rückgrat, diese beeindruckende Intensität ist genial. Es wird schwerfallen, die Hände von diesem phänomenalen Bramaterra zu lassen, denn trotz des tollen Reifepotenzials kokettiert er schon jetzt mit all seinen Reizen. Einziger Wermutstropfen: Mit nur 1'570 produzierten Flaschen ist er eine Super-Rarität! (rr)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

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

 **Vino Vario:** 19+