Giuseppe Cortese, Barbaresco Riserva

2011 DOCG

Artikeltyp	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Produzent	Giuseppe Cortese
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Nebbiolo
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier, Geschmortes
Artikelnummer	3003011

Weinbeschrieb

Barbaresco-Weine mögen ein wenig ungeschliffener und rustikaler daherkommen als die Baroli, zeichnen sich aber durch ihren ganz eigenwilligen Charakter sowie einem animierenden Stil aus. Der Barbaresco „Rabajà" Riserva, dessen Name er der Spitzenlage Rabajà verdankt, ist ein wahrlich einzigartiger Wein, der nur in den besten Jahrgängen produziert wird. Die Trauben stammen von den ältesten Rebstöcken des Weingutes und werden äusserst sorgfältig handselektioniert. Nach der Vinifikation reift der Wein 40 Monate in Holzfässern und für weitere 3 Jahre in der Flasche. Er hat ein herrlich florales und mineralisches Bouquet mit Noten von Kirschen, Tabak sowie Salbei und Rosmarin. Am Gaumen ist er weich und lebendig gleichzeitig, hat eine dichte Struktur sowie samtige Tannine und einen anhaltenden Abgang.

Giuseppe Cortese

Gleich eingangs des bekannten piemonteser Städtchens Barbaresco liegt das 1971 gegründete Familienweingut von Giuseppe Cortese. Damals erkannte der überaus talentierte und ehrgeizige Jungwinzer Giuseppe Cortese das Potential des kleinen Weinguts seiner Eltern. Denn tatsächlich lag dieses direkt neben der historischen Einzellage Rabajà mit teilweise sehr alten Rebstöcken, die Weintrauben von bester Güte und Qualität hervorbrachten. Gemeinsam mit seinem Vater Giacomo kreierte Giuseppe den allerersten Cortese-Wein und legte damit den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte.
Langsam verlieren die Weine von Giuseppe Cortese ihren Geheimtipp – Status, insbesondere seit der Gambero Rosso den 2010er Barbaresco Rabajà mit den begehrten 3 Gläsern auszeichnete. Der Jahrgang war innert Stunden ausverkauft. Seine Weine werden in solch kleinen Auflagen und extrem hoher Qualität produziert und bieten nichts desto trotz ein beeindruckendes Preis – Leistungsverhältnis.