

2023 Bech Nebbiolo Langhe DOC

Cordero Mario | Piemont

Der Bèch Langhe DOC Nebbiolo von Mario Cordero verbindet intensive Frucht mit zartem Blütenduft und angenehm weichen Tanninen. Für diesen reinsortigen Nebbiolo stammen die Trauben aus Weinbergen in Castiglione Falletto und Monforte d'Alba, mitten in den Langhe. Die Lese erfolgt gegen Anfang Oktober von Hand. Dabei werden die Trauben sorgfältig ausgewählt und in Kisten geerntet. So beginnt die Entstehung eines Weins, der Frische und Intensität auf besonders einladende Weise vereint.

Im Keller werden die Trauben entrappt, jedoch nicht gequetscht, damit die Beeren ganz bleiben. Etwa fünf Prozent der Ernte werden als ganze Trauben vergoren. Auf eine kalte Mazeration vor der Gärung folgt die temperaturkontrollierte Fermentation in Edelstahltanks, begleitet von kurzen täglichen Umpumpvorgängen. Anschließend wird der Bech von den Schalen getrennt und durchläuft die malolaktische Gärung in Tonneaux. In diesen Fässern aus französischer Eiche reift der Bèch rund zwölf Monate, bevor er seine fruchtige, florale und feinwürzige Persönlichkeit im Glas zeigt.

Sein intensives, leuchtendes Rubinrot macht neugierig auf den ersten Schluck. In der Nase entfalten sich Aromen kleiner roter Früchte, begleitet von Rose und Veilchen sowie einer dezenten, zarten Würze. Am Gaumen präsentiert sich dieser Langhe Nebbiolo frisch und zugleich intensiv. Angenehm weiche Tannine ergänzen das lebendige Geschmacksbild und machen den Bèch zu einem ausdrucksvollen Rotwein mit einnehmendem Charme. Ein Nebbiolo für alle, die intensive Aromen lieben und dabei eine sanfte Tanninstruktur schätzen.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Rosen, rote Kische, Veilchen
Geschmack	angenehm herb, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Agnolotti, Pilzgerichte, Trüffel

Produzent

Das Weingut Cordero Mario geht auf die Entscheidung von Mario Cordero zurück, seine alten Weinberge im Piemont zu bewahren. Aus diesen Lagen entstehen heute Weine, die unter seinem eigenen Namen vermarktet werden. Ausgebaut werden sie im Weingut Cordero San Giorgio, das von seinen Kindern Francesco, Lorenzo und Caterina geführt wird. Die Weinberge sind mit klassischen Sorten wie Timorasso, Pelaverga, Barbera und Nebbiolo bepflanzt. Die Trauben werden selektiv gelesen und schonend verarbeitet, sodass der typische Charakter der Region unverfälscht zum Ausdruck kommt. Mit der Linie Cordero Mario setzt die Familie ein Zeichen für Kontinuität. Ein Teil des Erbes bleibt erhalten und wird in die nächste Generation getragen.

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta