

DER WEIN DER WOCHE

## Dieser Barolo stammt aus einer der besten Lagen im Piemont

Weinkeller | Peter Keller | 6.12.2018



Eine der besten Lagen für den Barolo aus dem Piemont ist Cannubi. Das spezielle Terroir ergibt kräftige, aber auch finessenreiche Weine, wie ein gelungenes Beispiel zeigt.

Die Rede ist vom Barolo Cannubi 2013 des Weinguts Damilano. Der noch jugendliche Lagenwein präsentiert sich mit einem relativen intensiven Granatrot, einer vielschichtigen Nase mit Noten von roten Beeren, Veilchen und Trüffel-Anklängen und ist kräftig mit präsenten, reifen Gerbstoffen und einer guten Säure, elegant sowie langanhaltend.

Der Wein aus 100% Nebbiolo reift während zwei Jahren in grossen Holzfässern sowie zwei weitere Jahre in der Flasche. Man sollte den Barolo karaffieren oder noch zwei, drei Jahre in den Keller legen. Er passt etwa hervorragend zu einem Raviolone mit Ricotta und Eigelb, Spinat und weissen Trüffeln – eine geradezu klassische Kombination.

### Wertvolle Lage

Cannubi gilt als Grand Cru des Barolo. Die Böden mit grauweissem Tonmergel an der Oberfläche enthalten einen relativ hohen Sandanteil. Auch Kalk sowie Spuren von Magnesiumoxyd und Mangan sind zu finden.

Der Hügel am Fusse des Ortes Barolo reicht auf eine Höhe von bis zu 300 Metern über Meer und ist nach Süden/Südosten ausgerichtet. Das Weingut Damilano besitzt in dieser wertvollen Lage zwei Hektaren und konnte vor zehn Jahren weitere acht Hektaren dazu pachten.

Barolo Cannubi 2013, Damilano, Fr. 76.20; erhältlich bei [Nauer Weine](#).