



Aldo Conterno

2020 Langhe DOC
Bussiador
75cl (6er-Karton)

CHF 68.00

Degustationsnotiz

Von diesem Wein werden nur 7'000 Flaschen gemacht, obwohl 20'000 Flaschen kein Problem wären. Bei Aldo Conterno wird Bio gearbeitet, aber ohne Zertifizierung. Giacomo Conterno lebt mit seiner Familie und Kindern inmitten der Weinberge, von daher gab es für ihn nie eine andere Option als naturnahen Anbau. Die Nase ist eindeutig Meursault. Ein Meursault Premier Cru mit einer wunderbaren Mineralik. So etwas wie Genevrières. So schick, Kreide und Kalkstein. Schon die Nase ist eine grosse Freude. Das Holz wird komplett von der Säure absorbiert. Sattes Goldgelb im Glas. Reifer Apfel, Steinobst und eine feine süsse Würze, die eher rauchig daher kommt und einen Moment braucht, bis man sie dem Glas entlocken kann. Vanille, Löffelbiskuit und etwas Zedernholz und geschmolzenes Kerzenwachs. Im Mund ist das ein absoluter Hochgenuss! Reife, süsse Frucht, weisser Pfirsich und Aprikose, gelber Apfel, etwas Mandarinschale. Aber dann kommt eine Säurespur die sich erfrischend über die Zunge zieht. Grossartig! Der Wein baut sich innerhalb weniger Minuten im Glas auf. Saftig, salzig, mit feiner Textur. Phänomenal – das ist ein pures Vergnügen im Glas, denn der Wein wandelt sich und legt mit jedem Schluck nochmal eins drauf. Im Jahrgang 2020 war das Geheimnis mit Sicherheit der Umgang mit der Säure im Wein, vor Allem die Weissweine mussten im genau richtigen Zeitpunkt gelesen werde, damit die Balance passt. Bei Aldo Conterno hat das auf jeden Fall hingehauen. Ich bin schlichtweg begeistert von diesem Wein. (hl)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Wine Spectator :** 93

 **Vino Vario:** 19