



Diego Conterno

2020 Barolo DOCG










Barolo Le Coste di Monforte

75cl (6er-Karton)

CHF 60.00

Degustationsnotiz

Conternos Barolo Le Coste 2020, mittlerweile der 3. Jahrgang dieses sehr raren Einzellagen-Barolos, ist ein wunderschöner, exotischer, faszinierender und verführerischer Wein. Die Trauben stammen aus dem renommierten Cru «Le Coste di Monforte», vor 2 Generationen verwendete die Barolo-Ikone Giacomo Conterno jeweils Trauben aus dieser Lage für seinen weltberühmten Monfortino. Startet mit einer explosiven und fast schwindelerregenden Nase nach getrockneten Blumen, Rosenblüten, reifen roten Kirschen, Blutorangen, Lavendel, Minze, süssen Gewürzen, Kaminfeuer, Weihrauch, Tabak und etwas Teer. Der 2020er Le Coste ist am Gaumen unfassbar elegant und charmant, der Jahrgang macht sich mit einer erstaunlichen Zugänglichkeit und Grazie bemerkbar. Die süssliche Kirschenfrucht kontrastiert wunderbar mit der im Zaum gehaltenen Le Coste-Kraft und den fein polierten, aber dennoch intensiv strukturierten Tanninen. Balance und Präzision im Le Coste sind schlicht meisterhaft und typische Merkmale dieses grossen Nebbiolo-Jahrgangs. Das macht aufgrund seiner Fruchttintensität schon heute sehr viel Freude. Eine anmutige Barolo-Schönheit, die uns mit ihrem Charme verückt. (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Piemonte
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Nebbiolo
-  **Weinwisser:** 95
-  **Vino Vario:** 19+