



Diego Conterno

2018 Barolo DOCG

Barolo Le Coste di Monforte

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Roman Rüdüsühli: Dieser sehr rare Einzellagen-Barolo feiert mit dem Jahrgang 2018 seine überzeugende Premiere. 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 unwiderstehlicher, superfrischer Nase nach Rosenblüten, süssen, roten Kirschen, Zeder, Minze, getrockneten Kräutern, Blutorange, Lakritze und Pfeifentabak. Im Vergleich zu den Barolo aus Ginestra ein Hauch weniger kraftvoll und dramatisch, aber dennoch mit den präsenten und leicht mineralischen Monforte-Tanninen, insgesamt aber deutlich anschmiegsamer und offener. Sämtiger, herrlich saftiger Gaumenfluss, feinste Rasse, zarte Extraktsüsse. Der Le Coste überzeugt mit vollendeter Harmonie und einer Eleganz der Sonderklasse, alles ist wie aus einem Guss! Das macht schon jetzt unendlich Spass und hat definitiv das Zeug zum Publikumsliebbling. Nur 3'000 Flaschen produziert.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt - 2035

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Vino Vario:** 19+