



## Diego Conterno

**2019 Barolo DOCG**

Barolo Le Coste di Monforte

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Nach der eher offenerzigen Premiere des sehr raren Einzellagen-Barolos von 2018 folgt eine kraftvolle und energiegeladene Version aus dem Überflieger-Jahr 2019. Die Trauben stammen aus dem renommierten Cru Le Coste di Monforte, vor zwei Generationen verwendete die Barolo-Ikone Giacomo Conterno jeweils Trauben aus dieser Lage für seinen weltberühmten Monfortino. Faszinierendes, himmlisches Bouquet nach Rosenblüten, roten Kirschen, Orangenesten, süssen Gewürzen, Weihrauch, Minze, Blutorange, Tabak und etwas Teer. Im Vergleich zum «Comune di Monforte d'Alba» eine Spur weniger kraftvoll und dramatisch, aber dennoch mit den präsenten und leicht mineralischen Monforte-Tanninen. Durch die relativ neuen Stockinger-Fässer erhält der Wein eine zusätzliche aromatische und würzige Dimension. Am Gaumen wunderbar elegant und raffiniert, fließt unglaublich samtig und dennoch mit bemerkenswertem Druck. Eine sinnliche Barolo-Delikatesse mit irrer innerer Kraft und nobler Ausstrahlung. (rr)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** ab 2025

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Weinwisser:** 94

 **Vino Vario:** 19+