



## Aldo Conterno

2017 Barolo DOCG










Barolo Bussia Romirasco

150cl (3er-Karton)

CHF 361.00

### Degustationsnotiz

Heiner Lobenberg: 2017 war gekennzeichnet von einer grossen Frostperiode im Frühjahr und von einem warmen Sommer mit langer Trockenperiode. Durch die Trockenheit und Wärme stand im Herbst eine deutlich frühere Lese an als normalerweise, teils vier Wochen früher. Das Schöne war, dass Anfang September in den Nächten eine grosse Kühle herrschte. Wir haben also auf der einen Seite einen warmen, reichen, fruchtbetonten Jahrgang wie 2011 oder 2015. Und gleichzeitig haben wir Frische und Kühle durch den kühlen Herbst und somit auch eine hohe Eleganz, mit seidigen Tanninen. Deshalb ist 2017 nicht wirklich vergleichbar, weder mit 2011, das die Kühle nicht hatte, und auch nicht mit 2003 oder 2015. Die klimatischen Bedingungen haben 2017 auch dazu geführt, dass sich in Barolo die verschiedenen Höhenlagen etwas annäherten. Der Jahrgang, mit seiner Frische, Finesse und fruchtstarken Aromatik, dominiert in diesem Jahr 2017 deutlich mehr als in Jahren wie 2016 oder später 2019 und 2020. Romirasco ist die höchste und gleichzeitig kraftvollste Lage im Bussia. Niedrige Erträge. Wie alle 2017er ist das feinstes, duftiges Burgund. Romirasco ist etwas kraftvoller, etwas mehr Vosne-Romanée. Was für eine wunderschöne Intensität! Ein hedonistischer, leckerer Wein. Was für eine Nase, so schön! Allerdings ohne, dass man niederknien muss. Es fehlt der letzte Kick an Grösse. Er zeigt sich recht offen. Im Mund hat der Wein die Power des Cicala, aber ohne dessen scharfe Tannine. Die Tannine sind durchaus zivilisierter. Irgendwo liegt dieser Romirasco zwischen Cicala und Colonnello. Drei Weine, die in die gleiche Richtung tendieren. Feine Zwetschge, rote Kirsche, extrem duftig und lecker. In 10, 15 Jahren ist das Hedonismus pur. Grosse Freude! So wie man heute mit grosser Freude 2005 probieren kann, so wird man in 10, 15 Jahren 2017 geniessen können. Es ist einfach so ein schöner, offener, geschmackvoller und aromatischer Jahrgang. Ein Wein für grosse Freude am Genuss. 98+/100

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Piemonte
-  **Genussreife:** ab 2026
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Nebbiolo
-  **Robert Parker:** 94
-  **Wine Spectator :** 98
-  **Vino Vario:** 20