



Aldo Conterno

2012 Barolo DOCG

Barolo Bussia Granbussia Riserva
150cl (3er-Karton)

CHF 1'150.00

Degustationsnotiz

Heiner Lobenberg: 2012, sagt Giacomo Conterno, ist einer der vergessenen Jahrgänge. Das stimmt und das stimmt auch nicht. Wer immer in ein Restaurant kommt und Barolo trinken möchte, die beginnen sich zu öffnen, kann sehr gut zu 2012 greifen. Denn der 2012er-Jahrgang ist einfach sexy, weich, aromatisch und fein. 2012 ist irgendwie eine Art Vorgänger von 2017. Delikat und aromatisch, lecker und zugänglich. Und das in Kombination mit Granbussia, einem der grössten Weine des Piemonts überhaupt. 2011 wurde nicht erzeugt, 2014 und 2017 auch nicht. Der Wein quillt über in seiner Aromatik. So reich, so burgundisch. Dicht in Zwetschge, süsser Kirsche, roter Kirsche und ganz feiner weisser Schokolade. Dahinter ganz helle Lakritze. Ein unglaublicher Sexappeal. Der Mund zeigt eine immense Dichte, die ich gar nicht erwartet hätte. So reich, aber kein Blockbuster, sondern nur reich und dicht. Gleichzeitig unglaublich fein, verspielt und tänzelnd. Diese wunderschöne Fülle, gleichzeitig diese aromatische Komplexität mit der Feinheit und dem Verspielten. Was für ein Traumwein! Anders als auf den 2009er und 2010er Granbussia, muss man auf diesen Wein höchstens noch fünf, sechs Jahre warten, dann wird das ein Gedicht sein. Ein Gedicht, das er jetzt schon ist. Was für eine unglaubliche, zarte, schwebende Schönheit! Alles einnehmend in seiner komplexen Reichhaltigkeit. Köstlich.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Piemonte
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Traubensorten:** Nebbiolo
-  **Vino Vario:** 20