



Aldo Conterno

2020 Barolo DOCG

Barolo Bussia

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Nase zeigt den für diesen hedonistischen Jahrgang typischen Charme. Saftige Kirsche mit wunderbar schwebenden Kräuteraromen. Minze, Estragon, etwas Koriander, alles ist so zart und elegant. Auch ein Hauch Aprikose, gefolgt von Teer, Potpourri und erdigen Aromen eines duftenden Herbstwaldes waben aus dem Glas. Im Mund kommt dann die Überraschung, hier legt dieser Bussia richtig los. Es ist eine famose Spannung am Start mit klirrender Frische. Salzige Mineralität auf roter Kirschfrucht. Die Tannine sind dicht, fast staubig fein, reif und haben dennoch Gripp und Struktur. Sie gleiten im Schneckentempo über die Zunge und breiten sich dort langsam und gemütlich aus. Schon beim Einstieg in die Cru-Lagen ist diese enorme Klasse bei Aldo Conterno zu erkennen in dieser feinen, zarten, burgundischen Art. Ob seiner Saftigkeit und Balance wird dieser Wein sicher nur wenige Jahre Reife benötigen, um in sein Trinkfenster zu gelangen. (hl)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Wine Spectator :** 94