



## Aldo Conterno

**2020 Barolo DOCG**

Barolo Bussia Colonnello

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Wow, schon an der Nase ist das ein absolutes Finesseteil. Diese elegante Rotfruchtigkeit offenbart sich in solch puristischer Art und Weise – das ist eine reine Freude. Getrocknete Blüten, Herbstwald und salzige Mineralität. Alles ist so fein und schwebend mit nur einem Hauch Teer und dunkler, zart rauchiger Noten, die mit etwas Zeit im Glas immer präsenter werden. Ich nehme den ersten Schluck und bin verzaubert. Solch eine tänzelnde, wunderbar saftige Finesse auf der Zunge. Wow! Auch hier haben wir knackig frische und zugleich saftige rote Frucht. Die Tannine sind fein und griffig, aber es sind enorm viele. Sie sind klar präsenter als im Barolo Bussia, sie sind klassisch strukturiert und reif. Im Nachklang habe ich einen Hauch Nougat mit saftiger Erdbeere und feinen Kräuteraromen, getrocknete Minze und Heu. Auch im Mund so unendlich schwebend fein, und zudem mit fabelhafter Spannung und balancierter Frische im Mund. Es lebe die Finesse dieses schönen Jahrgangs 2020, es lebe der Hedonismus. Was für ein schöner, verführerischer Wein, der schon in wenigen Jahren in seinem Trinkfenster angelangen wird. (hl)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Wine Spectator :** 98