



## Aldo Conterno

**2020 Barolo DOCG**

Barolo Bussia Romirasco

75cl (6er-Holzkiste)

### Degustationsnotiz

Der Romirasco ist zu Beginn immer der schüchternste Wein von Aldo Conterno und er braucht daher extra Flaschenreife. Es steigt unendliche Feinheit in Form von zarter, roter Frucht aus dem Glas. Reife, saftige Sauerkirschen, Walderdbeeren und etwas Waldboden. Der Gegenspieler ist die ebenso feine, aber dunkle Mineralität und ein Touch vom Holzeinfluss ist hier auch spürbar, aber die Eisen-Mineralität ist definitiv im Vordergrund. Im Moment haben wir hier außerordentliche Finesse, aber der Wein ist wie gesagt eben im Moment noch etwas schüchtern im Aroma. Nach einer viertel Stunde im Glas kommen dichte, verführerische, ätherische Aromen und ein Hauch Teer hinzu, aber immer fein bleibend. Die Nase ist beinahe etwas frech, sie fordert mich heraus, immer wieder zum Glas zu greifen und weiter zu entdecken. Der Wein lockt geradezu. Vielleicht ist er auch eine Lorelei. Millionen, kleiner, rund polierter Tannine surfen auf dieser unendlich verführerischen roten Kirschsafthülle über meine Zunge. Nach dem Schlucken bleibt ein Hauch süsse Vanille und feine ätherische Würze sowie eine wunderbare Salzigkeit. Das ist schon eine wahre Freude und ein phänomenal spannender Wein. 2020 macht diese verführerische Saftigkeit einfach enorm viel Freude. (hl)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Wine Spectator :** 97