

2021 Barolo

Diego Conterno
Barolo DOCG
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diego und Stefano Conterno haben die exzellenten Bedingungen des Jahrgangs meisterhaft genutzt und ihren Barolo «Classico» auf ein neues Niveau gehoben. Wie gewohnt vereint er verschiedene Barolo-Lagen aus Monforte d'Alba, darunter Bricco San Pietro, Le Coste und Perno. Jede Lage wird separat vergoren und erst danach assembliert. Schon die betörende Nase verströmt klassischen Barolo-Charme – ein himmlisches Old-School-Erlebnis! Aromen von Rosenwasser, süssen roten Beeren, getrockneten Blüten, Orangenabrieb, Lavendel, Heu, Pfeifentabak und Teer entfalten sich elegant. Ein raffinierter Barolo, der die Struktur des Jahrgangs mit feinem Fruchtextrakt vereint. Klar, präzise und herrlich authentisch – ein Traum für Nebbiolo-Fans! Am Gaumen saftig mit balsamischen Nuancen, die Monforte-typischen Tannine jugendlich, aber fein ziseliert. Ein herausragender Barolo «Classico» mit grossem Reifepotenzial, der Liebhaberinnen und Liebhaber von traditionellem Barolo begeistern wird! (rr)

Typ: Rotwein
Land: Italien
Region: Piemonte
Genussreife: ab 2027
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Nebbiolo
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 19