

2021 Barolo Le Coste di Monforte

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

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: ab 2027

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Wir nehmen es gleich vorweg: Der 2021er ist der bislang beste Le Coste von Diego Conterno und ragte bei der Verkostung auf dem Weingut aus dem unglaublich starken Line-Up heraus. Die Trauben stammen aus dem renommierten Cru Le Coste di Monforte. Vor 2 Generationen verwendete die Barolo-Ikone Giacomo Conterno jeweils Trauben aus dieser Lage für seinen weltberühmten Monfortino. Die Mischung aus 50% Holzfass- und 50% Stahltankgärung verleiht diesem raren Einzellagen-Barolo eine faszinierende Spannung zwischen Frische und Komplexität. Das Bouquet startet explosiv und betörend mit getrockneten Blumen, Rosenblüten, reifen roten Kirschen, Blutorange und einem Hauch Passionsfrucht. Dazu feine Noten von Weihrauch, Tabak und subtil rauchige Nuancen, die dem Wein Charakter und Tiefe verleihen. Am Gaumen unglaublich saftig, die süssliche Kirschenfrucht ist perfekt eingebunden in eine anmutige Struktur mit fein polierten, dennoch präsenten Tanninen. Eine meisterhafte Kombination aus Eleganz, Finesse und intensiver Länge. Dieser Le Coste fasziniert durch seine verführerische Zugänglichkeit, bewahrt aber zugleich seine beeindruckende Präzision. Eine grandiose Barolo-Schönheit mit unwiderstehlichem Charme und grossem Reifepotenzial. (rr)