

2021 Barolo Francia

Giacomo Conterno
Barolo DOCG
150cl (1er-Karton)

CHF 489.00

Degustationsnotiz

Die Lage Francia (1974 angepflanzt) ist die Seele des Hauses Conterno – jene steile West-Südwestlage am südlichen Ende von Serralunga d'Alba, aus der seit 1978 der legendäre Monfortino entsteht. Auf rund 400 m ü. M., in kalkhaltigen, tiefgründigen Böden mit Einschlüssen von Ton und blauem Mergel, wachsen hier einige der kraftvollsten und langlebigsten Nebbiolo-Trauben des gesamten Piemont.

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 97

Weinwisser: 99

Vino Vario: 20

Der Barolo Francia ist der geradlinigste und ernsthafteste der drei Lagen-Barolo im Conterno Line-Up. In der Nase kühle rote und dunkle Früchte, Lakritze, Veilchen, Rauch, zerdrückter Stein und ein Hauch Eisen – stets unaufgeregt, aber tief. Am Gaumen ist der Wein von einer beeindruckenden inneren Dichte, mit engmaschigen, griffigen Tanninen, die ihn über Jahre tragen. Die Säure wirkt präzise und spannungsvoll, der Abgang lang, salzig und von feiner Würze durchzogen. Was diesen Barolo so besonders macht, ist seine Kombination aus mineralischer Strenge und zurückhaltender, fast stiller Eleganz – ein Wein, der nicht laut auftritt, sondern in feinen Nuancen und Facetten spricht. Francia ist das Rückgrat des Weinguts und das elementare Fundament für den Riserva Monfortino. In Jahren, in denen kein Monfortino abgefüllt wird, fliesst das gesamte Traubengut in diesen Wein. Kaum ein Barolo vereint Kraft, Tiefe und Transparenz so überzeugend. Ein Klassiker von beinahe majestätischer Souveränität!