

2022 Barolo Bussia Vigna Fantini

Paolo Scavino
Barolo DOCG
75cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: 2027 - 2036

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 98

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Der ausdrucksstarke Barolo Bussia Vigna Fantini 2022 knüpft überzeugend an sein fulminantes Debüt an und bestätigt sofort, dass dieser Cru aus Monforte d'Alba im Scavino-Portfolio einen ganz besonderen Platz verdient. Die Nase ist nobel und wunderbar vielschichtig: Veilchen, Wildrosen, rote Johannisbeeren und Blutorange verbinden sich mit Minze, Lakritze, Bergamotte, Wacholder und feinen balsamischen Noten. Dazu kommen etwas Eukalyptus, Tabak und eine erdige Würze, die dem duftigen Bouquet zusätzliche Tiefe verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der prächtige Bussia druckvoll und konzentriert, zugleich erstaunlich geschmeidig und fein ausbalanciert. Die Tannine sind reif, feinkörnig und fliessend, die lebendige Säure sorgt für Spannung und einen klaren Verlauf. Saftige Morellokirsche und Himbeere treffen auf dunkle Gewürze und eine subtile balsamische Frische. Die Struktur bleibt straff, aber hervorragend poliert, das Finale lang, substanzreich und von schöner Ernsthaftigkeit geprägt. Ein charaktervoller Bussia mit nobler Würze, grosser Ausstrahlung und beeindruckender Stimmigkeit – souverän, präzis gefasst und wunderbar komplett. (rr)