


# 2022 Barolo Comune di Monforte d'Alba

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

**Typ:** Rotwein

**Land:** Italien

**Region:** Piemonte

**Genussreife:** Jetzt - 2036

**Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

**Traubensorten:** Nebbiolo

**Allergene:** Enthält Sulfite

**Vino Vario:** 19

## Degustationsnotiz

Der Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2022 vereint wie gewohnt drei grosse Lagen aus Monforte – Vigna del Gris, Pajana und Le Coste di Monforte. Er zeigt erneut eindrucksvoll, wie viel Persönlichkeit in dieser Cuvée steckt. Der 2022er ist schlicht beeindruckend: unglaublich zart in seiner Erscheinung und gleichzeitig voller Charakter. Das Bouquet ist hoch aromatisch und tiefgründig, mit dunkler Frucht, getrockneten Kräutern, Menthol, Weihrauch und einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen deutlich zugänglicher als in klassisch strukturierten Jahren, mit geschmeidigeren Tanninen und einer wunderbar saftigen, fliessenden Art. Die Frucht wirkt weniger süss als bei den beiden vorangegangenen Jahrgängen, dafür umso klarer und würziger. Alles ist fein austariert, mit herrlichem Zug und jener typischen Monforte-Substanz im Hintergrund. Ein hochklassiger, charaktervoller Barolo mit Tiefgang, Persönlichkeit und enormer Länge – zart im Ausdruck, aber mit eindrucksvoller Präsenz. Einmal mehr das versteckte Juwel im Barolo Line-Up von Diego Conterno. (rr)