

2022 Barolo Le Coste di Monforte

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

Conternos Barolo Le Coste di Monforte 2022 zeigt eine besonders charmante und zugängliche Interpretation dieser renommierten Lage. Die Trauben stammen aus dem Cru «Le Coste di Monforte», aus dem vor zwei Generationen Giacomo Conterno Früchte für seinen legendären Monfortino bezog. Die Ernte fiel in diesem Jahrgang sehr gering aus – nur rund 3'000 Flaschen wurden abgefüllt. Tiefe, würzige und vielschichtige Nase. Getrocknete Kräuter, Lavendel, Menthol, Weihrauch und Tabak verbinden sich mit dunklen Kirschen, etwas Waldboden und einem feinen Hauch Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der 2022er saftig, geschmeidig und sehr animierend, mit einer wunderbaren natürlichen Fruchtsüsse. Bemerkenswert feine und bereits hervorragend integrierte Tannine. Alles wirkt ausgewogen, fliessend und sehr stimmig, mit schöner Tiefe und einer angenehm geschliffenen Struktur. Ein charaktervoller Le Coste mit würziger Komplexität, viel Charme und bemerkenswerter Balance – zugänglich, feingliedrig und mit klarer Handschrift der Lage. (rr)