

2022 Barolo Ginestra

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

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Diego Conternos spektakuläre Lage Sorì Ginestra zählt zu den privilegiertesten Parzellen des gesamten Hangs: südliche Ausrichtung, perfekte Sonneneinstrahlung und kühlende Winde – eine echte Grand-Cru-Lage. Üblicherweise gönnen Stefano und Diego Conterno ihrem Ginestra vor der Freigabe ein zusätzliches Jahr Reife auf dem Weingut. 2022 bildet eine Ausnahme: Der 2021er wird als Riserva ausgebaut und erst im kommenden Jahr veröffentlicht, weshalb der ausgezeichnete 2022er bereits jetzt seinen Weg auf den Markt findet. Der Barolo Ginestra 2022 ist ein bemerkenswert vollständiger Wein, grosszügig, vielschichtig und von enormer Ausstrahlung. Dunkle, rote Frucht, Granatapfel und Blutorange verbinden sich mit feinen Gewürzen und weissem Pfeffer zu einem hocharomatischen, fast exotisch anmutenden Bouquet. Am Gaumen zeigt sich die ganze Klasse dieser Lage: kraftvoll und substanziell, dabei erstaunlich geschmeidig und wunderbar fokussiert. Besonders bemerkenswert sind die Tannine, die bei Ginestra naturgemäss fordernd sein können, hier aber bereits hervorragend gebändigt, feinmaschig und sehr gut integriert wirken. Die Frucht besitzt herrlichen Saft und Spannung, alles fliesst mit erstaunlicher Selbstverständlichkeit, das Finale ist lang, würzig und facettenreich. Ein Ginestra von beeindruckendem Format und grosser Klasse – kraftvoll, geschliffen und mit einer für diese Lage verblüffenden Leichtigkeit. (rr)