

Barolo DOCG Colonnello 2017

Pflaumen, Rosen, dunkle Früchte, Vanille- und Kaffeeanklänge, große Finesse, feminine Art

Winzer: Aldo Conterno
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: 30 Monate slawonisches Eichenholzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 19°C

Kulinarischer Tipp: Hat großes Alterungspotential und wird am besten pur genossen

0.75 l – Bestellnummer 30317

Parker: 94/100 Punkten
James Suckling 97

Aldo Conterno
Piemont

Aldo Conterno, der einer großen traditionsreichen Weingutfamilie entstammt, kaufte, nachdem er fünf Jahre in Amerika gelebt hatte, 1969 das Gut Favot und gründete sein eigenes Weingut. Es liegt in Bussia, einer der prestigeträchtigsten Barolo-Zonen. Zum Besitz gehören 25 Hektar, die auf ca. 400 m Seehöhe liegen und süd-südwestlich ausgerichtet sind. Die Böden bestehen aus kompakten Sandschichten, die von kalkreichem Mergel durchzogen sind, je nach Weinberglage in unterschiedlicher Intensität. Die Stilistik der Aldo Conterno-Weine ist eine Mischung aus Tradition und Moderne. Tradition bedeutet im Barolo Wucht, Tiefe und die dunklen, großen Geschmacksnuancen, Moderne steht für Frucht, Geschmeidigkeit und Eleganz. Die drei Spitzenlagen innerhalb der Weingärten von Bussia Soprana sind Colonnello, Cicala und Romirasco. Den berühmten Granbussia aus den schönsten Trauben aller Lagen macht Conterno nur in den besten Jahrgängen. Das Weingut wird heute von Aldos drei Söhnen Franco, Stefano und Giacomo geführt.

Abbildung unverbindlich