



Lobenberg^S | B2B

Barolo Ginestra Vigna del Gris 2020

CONTERNO FANTINO

Preis	48: 56,75 € ab 120: 53,90 € (Datenblatt erstellt am 16.04.2024)
Rebsorten	Nebbiolo 100%
Wein	rot, Holzausbau, 14.5% vol.
Herkunft	Italien, Piemont
Trinkreife	2027 - 2045
Bewertungen	Lobenberg 96 Suckling 96 Weinwisser 96 Galloni 95 Parker 94
Verkostungsnotiz	<p>Das Weingut Conterno Fantino liegt in Monforte d'Alba. Bereits seit vielen Jahren wird hier zertifiziert biologisch gearbeitet. Im Keller werden alle Weine komplett entrappt und spontan im Stahl vergoren, die Beeren werden nicht angequetscht. Rund zwei Wochen dauert die Gärung in den Rotofermentern, die hier verwendet werden. Die Häute platzen durch diesen Prozess von selbst auf. Nach zwei Wochen werden die Schalen rausgenommen und der Wein für eine Woche sedimentiert. Wenn er clean ist, geht er anschließend direkt ins Barrique. Ein Drittel Neuholz, zwei Drittel gebrauchtes Holz. Die Malo findet im Barrique statt. Fabio, der Weinmacher, schwört darauf, weil es die Farbe stabilisiert und durch die auftretende Mikrooxidation dem Wein reduktive Noten genommen werden. Die Farbstabilisation merkt man hier direkt, weil die Weine im Vergleich deutlich dunkler sind. Nach einem Jahr in den Barriques wird die Hälfte des Weins in größere Fässer umgezogen. Alle Barolo werden bei Conterno Fantino so erzeugt. Der Ginestra Vigna del Gris liegt in Monforte d'Alba auf einer Höhe zwischen 300 und 320 Metern und ist die Ursprungslage der Familie Conterno Fantino. Die Reben stehen hier in Süd- und Südostexposition, die ältesten wurden 1978 gepflanzt. Im April 2023 auf Flaschen gefüllt. Tiefes Rubinrot. An der Nase puristische Schwarzkirsche, Brombeere und Veilchen. Frisch gedrehte Erde, Teer und warmes Kerzenwachs, auch etwas Bienenhonig, Vanille und süße Holzwürze schweben darüber. Dieses Jahr hat der Wein den Holzausbau an der Nase beinahe verschluckt und wir haben eine Kombination aus saftiger Dichte und cremiger Balance. Nach und nach kommen immer mehr Aromen hinzu, in diesem Jugendstadium haut sich dieser Tarzan auf die Brust. Das vibriert und klingt imposant nach. Im Mund explodieren griffige, fein strukturierte Tannine auf die Zunge. Hibiskus und Sauerkirsche mit zart rauchiger Holzwürze, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer. Das ist ultra würzig, im Mund ist auch der Barrique Ausbau noch präsent. Die Struktur ist beinahe monströs kräftig. Der Wein braucht ein paar Jahre Flaschenreife um diese Struktur in die Saftigkeit der Frucht aufzunehmen. Die Balance ist in diesem Vigna del Gris absolut grandios. 96/100</p>

Machen Sie
Ihr Weinsortiment
einzigartig.