

Langhe Nebbiolo Ginestrino 2022

CONTERNO FANTINO

Preis	48: 18,15 € ab 120: 17,25 € (Datenblatt erstellt am 16.04.2024)
Rebsorten	Nebbiolo 100%
Wein	rot, Holzausbau, 14.0% vol.
Herkunft	Italien, Piemont
Trinkreife	2024 - 2032
Bewertungen	Lobenberg 94 Parker 91
Verkostungsnotiz	<p>Das Weingut Conterno Fantino liegt in Monforte d'Alba. Der Langhe Nebbiolo kommt aus jungen Reben der fünf deklassifizierten Barolo-Crus des Weinguts, darunter auch Bussia. Eine zusätzliche Lage liegt direkt hinter Giacomo Conterno, aber außerhalb des Barolo-Gebiets. Also sechs Plots insgesamt. Fabio Conterno nennt ihn einen »Village« Wein. Ginestrino ist ein Fantasiename, ursprünglich kamen alle Langhe Nebbiolo aus Ginestra. Seit 2020 ist der Wein bio-zertifiziert. Der Wein wird zu 100 Prozent entrappt, aber die Beeren werden nicht angequetscht. Hier wird nichtmal gepumpt, um möglichst schonend mit dem Wein umzugehen wird hier von Anfang bis Ende, alle Trauben und Saft von Hand bewegt. Komplette spontan im Stahl vergoren, danach die Malo und der Ausbau im gebrauchten Barrique, zehn Prozent Neuholz. Der Wein bleibt zehn Monate im Holz und wird dann abgefüllt. 2022 war ein Jahrgang, der viele Winzer verblüffte. Nach dem extrem trockenen und heißen Sommer, befürchteten viele, dass es kein guter Jahrgang werden würde. Nach der abgeschlossenen Gärung war die Freude groß, denn wider Erwarten und ähnlich wie bei dem großen Jahrgang in Bordeaux kamen die Weine hervorragend heraus! Zwar kräftig und konzentriert, aber in wirklich erstaunlicher Balance. Dieser Wein wurde im Juli 2023 abgefüllt, also vor drei Monaten. Die Nase ist extrem fein, leichte Leuchtendes, mittleres Rubinrot. Saftige, sanfte Himbeere, Erdbeere und süße rote Kirsche. Sehr fein, sehr verspielt. Auch wenn es nicht als Barolo klassifiziert ist, so ist es doch auf diesem Level. Hinter der roten Kirschfrucht kommt ein Hauch Walnuss und verspielte Veilchen und Potpourri. Sehr frischer Mund. Sauerkirsche, Hibiskus, Erdbeere, Himbeere, ganz feine süße rote Kirsche und Herzkirsche. Hier haben wir griffige Tannine, die den Wein lange auf der Zunge halten. Verspielt, mit Länge. Nicht so üppig wie der Barbera des Weinguts, sondern einfach die zartere und verspieltere Version der Barolo. Ein wirklich toller Einstieg in die Nebbiolo-Traube und mit knapp über 20 Euro eine ziemliche Perfektion. Unendlich lecker und mit dieser blumigen Strahlkraft einer der besten Verführer für Nebbiolo-Starter. Das Weingut macht 40.000 Flaschen von diesem trinken Stoff. Ein Drittel bis zur Hälfte davon könnte eigentlich Barolo sein, aber diese Tonqualität geht hier eben in den Langhe Nebbiolo. 94/100</p>

Machen Sie
Ihr Weinsortiment
einzigartig.