



2022 Il Favot Nebbiolo Langhe DOC/b

Aldo Conterno, Piemonte

Typ	Rot
Qualitätsstufe	DOC/b
Ausbau	18 Monate im Barrique
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	25406721

Bemerkungen

Es fällt nicht leicht und wird von den Hauptdarstellern wahrscheinlich auch nicht gewünscht, die Poderi Aldo Conterno einer Stilrichtung zuzuordnen, weder der ganz traditionellen noch der modernen, wengleich die drei Söhne des im Mai 2012 verstorbenen Aldo Conterno gelegentlich mit ganz modernen Weinen antreten. Eine Kunst - und die beherrschen die Söhne wohl gleichermaßen wie einst ihr Vater - besteht im Weinbau darin, neue önologische Techniken zwar anzuwenden, aber mit gutem Augenmass. Eine der Trennlinien bei den Conternos verläuft entlang der Appellation Barolo. Hier verzichten sie unisono auf den Einsatz von Barrique-Fässern, ungeachtet des sichtbaren Erfolgs so vieler Jungstars und der fast ausnahmslosen (oft undifferenziert kritiklosen) Bevorzugung von holzbeladenen Barriques-Baroli durch die Weinpresse. Für die Conternos ist der Barolo einzigartig und nicht austauschbar, aber nur, wenn er authentisch bleibt, wenn er zu dem steht, was er ist: das Produkt einer bestimmten Traubensorte, einer bestimmten

Degustationsnotizen

Die Trauben für den Favot stammen aus Reben, die höchstens 20 Jahre alt und in den Lagen von Bussia verteilt sind. Die Maischegärung dauert nur eine knappe Woche, denn es sollen nur wenig Tannine,

aber viel Farbstoffe ausgelöst werden. Nach fünf Monaten im
Stahltank wird der Wein in neue Barriques umgefüllt und während 18
Monaten ausgebaut.