

Barolo / Barbaresco

NACHLESE

In der letzten Ausgabe publizierten wir Verkostungsnotizen zu den aktuellen Jahrgängen von Barolo (2001) und Barbaresco (2002). Folgende Weine sind nachträglich bei uns eingetroffen. Sie finden sie nach Betrieben geordnet.

BARBARESCO 2002

15

Carlo Giacosa

Montefico

Dichte Holznase, Kirschnoten; kompakte Struktur, spürbare Säure, robustes Tannin, mit schönem Pflaumenfinale, aber stark vom Holz geprägt. 2007 bis 2009. ●●●

15

Cascina Morassino

Morassino

Noten roter Beeren, auch Veilchen und Kräuter; im Mund kompakt, herbes Tannin, Beerenfinale. 2006 bis 2009. ●●●

15.5

Cascina Morassino

Ovello

Leckere Beeren- und Kirschenaromatik, feine würzige Noten; kompakter Bau, kantiges Tannin, langes, etwas trockenes Finale von gekochten Beeren. 2007 bis 2009. ●●●

15.5

Franco Rocca – Cantina del Bricchetto

Albesani

Sehr zurückhaltende Nase, entwickelt sich erst mit der Belüftung; süßler Ansatz, schöne Evolution. Ganz zuverlässig und ausgewogen. 2006 bis 2009.

15.5

Orlando Abrigo

Barbaresco

In der Nase würzige Beerennoten, recht lecker; im Mund kompakt, mit spürbarer Säure, schönes Finale auf Noten von Holz und reifen Pflaumen. 2007 bis 2009.

16

Orlando Abrigo

Vigna Montersino

Leckere Kirschnase, feine würzige Waldnoten; der Ansatz ausgewogen, mit robustem Tannin, Noten von Schokolade und Holz im Finale. Auch in diesem Jahr gelungen. 2007 bis 2010.

BAROLO 2001

15.5

Cascina del Monastero

Bricco Luciani

Reife Fruchtnoten dominieren die Nase; im Mund ausgewogen und rund, endet in einem langen Pflaumenfinale. Schon jetzt ein Vergnügen, kann aber auch noch reifen. 2006 bis 2010.

15.5

Guido Porro

Vigna Lazzaraisco

Noten von Veilchen und Kirschen; im Mund kompakt, spürbares Tannin, aber gut gebaut und ausgewogen, langes Fruchtfinale. 2007 bis 2011.

16

Comm. Armando Piazza

Barolo

Süße Kirschenaromatik; gut gebaut, mit robustem Tannin, sehr lecker und ausgewogen, langes, vielschichtiges Finale mit leckeren Fruchtaromen und floralen Noten. Muss reifen. 2007 bis 2012.

16

Franco Conterno – Cascina Sciulun

Vigna Pugnane

Vom Holz geprägte Nase, dahinter leckere Kirschenaromen; im Mund kompakt und ausgewogen, robustes Tannin, spürbare Säure, langes Finale auf Noten reifer Pflaumen. 2007 bis 2011.

16

Guido Porro

Vigna Santa Caterina

Aromen von reifen Früchten, würzige Noten, etwas Veilchen; am Gaumen geschmeidig, gut eingebundenes Tannin, langes Pflaumenfinale. 2007 bis 2011.

16

Mauro Veglio

Castelletto

Leckere Beerennase, auch Noten von Holz und Schokolade; ausgewogen und rund, gut eingebundene Säure, geschmeidige Gerbstoffe, endet in einem langen, süßen Waldbeerenfinale. 2007 bis 2011. ●●●

16

Paolo Conterno

Ginestra

Noch vom Holz geprägte, aber sehr leckere Schwarzkirschnase; der Ansatz rassig und füllig, mit gut eingebundener Säure, endet in einem leckeren Beerenfinale. Muss reifen, dann auch einen Punkt mehr. 2007 bis 2012. ●●●●●

16

Paolo Conterno

Barolo

Leckere Noten reifer Kirschen; am Gaumen sehr kompakt und ausgewogen, besitzt robuste Gerbstoffe und gut eingebundene Säure, endet in einem langen Fruchtfinale. Zeigt Eleganz. 2007 bis 2011. ●●●●

16

Parusso

Barolo

Süße Kirschenaromatik, allerdings momentan vom Holz geprägt; im Mund recht dicht, mit süßem Tannin und langem würzig-fruchtigem Finale. Schon jetzt ein Vergnügen, kann aber auch noch reifen. 2006 bis 2011. ●●●

16

Renato Ratti

Rocche Marcenasco

Leckere Sandelholz- und Kirschenaromatik; der Ansatz kompakt, mit spürbarer Säure, gut eingebundenem Tannin, sehr anschniegsam und lecker, langes Pflaumenfinale. Muss reifen. 2007 bis 2011.

16.5

Mauro Veglio

Vigneto Rocche

Würzig-fruchtige Aromatik, noch vom Holz geprägt; der Ansatz mit frischer Säure und robustem Tannin, endet in einem leckeren Waldbeerenfinale, würzig und lang. Charaktervoller Wein, der noch reifen kann. 2007 bis 2011. ●●●●

16.5

Renato Ratti

Conca Marcenaso

Die Nase öffnet sich erst mit der Belüftung, wird aber dann sehr komplex mit Noten von reifen Pflaumen und Würze; der Ansatz geschliffen mit robustem Tannin, endet sehr lecker und vielschichtig auf Gewürz- und Waldbeerenaromen. Zuverlässig. 2007 bis 2011.

17

Mauro Veglio

Vigneto Gattera

Verführerisch-vielschichtige Nase, auch Noten von Unterholz und Schokolade; geschliffene Struktur, auch Fülle und Rasse, voller Charakter, endet in einem langen opulenten Fruchtfinale. Betörend. 2007 bis 2011. ●●●●