










Harmonisch und samtig.

Rotwein · Italien · Piemont · Langhe

**Aldo Conterno, Il Favot**

2016

Il Favot, Langhe DOC

-  Italien
-  Nebbiolo
-  Jetzt bis 2040
-  16 - 18°C
-  15.5
-  75cl (CT-6)
-  ITA.249412.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



Lobenberg



18+ | 20

94+ | 100

Infos zum Wein**Vinifikation**

Ausbau 18 Monate in neuen Barriques

Degustationsnotiz

Sein intensives Rubinrot weist leichte, fast granatfarbene Spiegelungen auf. In der Nase mit zartem Anklang an Wald und Heu. Ein supercharmanter, kleiner und sehr moderner Barolotyp. Am Gaumen dichter, geschmeidiger, im Nachhall von intensiver Frucht begleiteter Fluss. Süsse rote Frucht. Harmonisch, reich und samtig.

Infos zum Produzenten

Ab dem Jahrgang 1969 ging Aldo Conterno seinen eigenen Weg mit den Lagen bei Bussia. Vorher verfeinerte er sein Weinwissen von 1954-59 im Napa Valley, indem er dort einem Familienmitglied half, eine Weinkellerei aufzubauen. Dort realisierte er das einzigartige Projekt, die Weinberge auf den Hügeln anzulegen. Die Trennung der Brüder hatte etwas mit ihrer Philosophie zu tun. Aldo wollte feinere, delikater und weichere Weine machen, ohne als Modernist zugelten. 2012 starb Aldo, doch schon in den 90er-Jahren hatte er seine Söhne Franco, Giacomo und Roberto in die Weinbereitung einbezogen. Sie durften sogar für die Produktion von Chardonnay französische Barriques einsetzen. Die Lagen in Bussia Soprana zählen zu den besten der Region. Auf kompaktem, dunkel grauem Sand, weissem und rotem Lehm und weissem und blauem Mergel wird biologisch gearbeitet (nicht zertifiziert). Die Gesamtproduktion von 80000 Flaschen auf 28 ha lässt auf eine deutliche Reduktion von 25hl/ha schliessen, so arbeiten Bioweingüter. Es gibt keine Zukäufe und man orientiert sich ausschliesslich an

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

der höchsten Qualität. Dazu tragen fünf grüne Lesegänge im Juni, Juli und August sowie noch zwei bis drei weitere ca. zwei Wochen vor der Ernte bei. Das führt zur frühen Vollreife mit sehr feiner Säureintegration. Nach kompletter Entrappung kommt es zu einem fünfwöchigen Schalen kontakt, danach liegen die Weine 2-3 Jahre in 2,5 hl grossen, gebrauchten Holzfässern. Aldo sagte einmal von seinen Weinen: «Ein schrecklicher Wein in seiner Jugend, aber im Alter eine wunderbare Komposition von Düften und Aromen.»