



## 2017 BAROLO CONCA D.O.C.G.

### Weingut

Fast schon malerisch schmiegt sich das Städtchen La Morra an die Ostflanke eines gleichförmig gewölbten Hügels. Von hier schweift der Blick spektakulär über das ausgebreitete Barolo-Gebiet und über fast die gesamte Langhe. Gleich einem altrömischen Amphitheater reihen sich rund um La Morra topgepflegte Rebzeilen aneinander. Reizvoller können Weinlandschaften nicht sein. Hier, inmitten des berühmten Barolo Cru „Conca“, residiert die wunderschöne Azienda Agricola von Mauro Molino. Mauro, in Alba ausgebildeter Önologe, hat sich zielstrebig und mit großem Können ganz an die Spitze in Barolo gearbeitet. Seine Lagen-Baroli sind stilbildend und werden international sehr hoch bewertet. Die knapp 10 Hektar ergeben gerade mal 60.000 Flaschen edelster Stoff, darunter erstklassiger Dolcetto und Barbera. Seit Mauro's Sohn Matteo sein Oenologie-Studium beendet hat und schrittweise die Regie im Keller übernimmt, haben die Weine noch an Feinheit und Eleganz zugelegt.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Barolo DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.00 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Piemont
<b>Rebsorten:</b>	Nebbiolo

### Vinifizierung

Der Lese von Hand folgt eine Maischegärung, die fast 3 Wochen dauert. Danach Klärung sowie Ausbau in Barrique und großen Holzfässern.

### Sensorik

Reifste Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren, Tabak und Leder, extrem dicht und mit tiefem Nachhall

### Passt gut zu

meditativen Stunden

### Lagerfähig

15 Jahre

### Tipp

Robert Parker schwankt bei seiner Topp-Bewertung für Molinos Einzellagen-Baroli laut eigener Aussage immer zwischen den Lagen Bricco Luciani und Conca. In manchen Jahren zeigt der Bricco Luciani vielleicht mehr Eleganz, der Conca jedoch mehr Kraft und Power.