






DOCG

Sandrone Barolo Le Vigne 2015

CHF 220.00

-  150cl
-  14.5%
-  Piemonte
-  Nebbiolo
-  James Suckling: 97
Wine Spectator: 94
- AN** 2807415

Produzent

Obwohl er aus dem Ort Barolo stammt, war Luciano der Weinbau nicht in die Wiege gelegt worden, sein Vater war Schreiner. Der junge Luciano besuchte jedoch die landwirtschaftliche Schule in Alba und startete seine Wein-Karriere als Kellermeister bei einer grossen Genossenschaftskellerei. Im Jahre 1977 gelang es ihm, eine kleine Parzelle von 0.5 Hektaren im Rebberg Cannubi zu erwerben. Sein erster Jahrgang ergab knapp 1600 Flaschen. Ein paar Jahre später – 1982 um genau zu sein – fand sich Luciano zum ersten Mal auf der Weinmesse Vinitaly in Verona ein und bot seine Weine an. Da kam ein Importeur aus Übersee und wollte die gesamte Ernte kaufen. Dasselbe wollte ein Weinhändler aus der Schweiz. Er verkaufte je die Hälfte seiner Ernte an die beiden und die Erfolgsgeschichte Sandrone war lanciert. Heute, gute 30 Jahre später, ist Tochter Barbara bereits voll in das Weingeschäft integriert und sogar in der übernächsten Generation ist das Interesse am Wein gross: die Enkelin besucht bereits die Weinbauschule.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Barolo (Nebbiolo), Barbaresco sowie Asti, Gavi und Roero angebaut.

Herstellung

24 Monate in 500 Liter Fässern aus französischem Eichenholz und 18 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz

Sehr dichtes Bouquet mit aussergewöhnlicher Fülle. Aromen von Dörripflaumen, Zimt, Trüffel und dunkle Beeren mit etwas Kräuteraromatik. Kräftige aber elegante und gut eingebundene Tannine mit einem langen Abgang. Ein herausragender Vertreter seiner Art.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.