VON SALIS

Barolo DOCG

Sandrone Barolo Aleste 2014

CHF 520.00

- 300cl
- 14.5%
- Piemonte
- Nebbiolo
- James Suckling: 93
  Falstaff: 96
- AN 2808614

Degustationsnotiz
Kirschen, Pflaumen und Zimt in der reiffruchtigen Nase, unterlegt mit feinem Nougat und dem Duft von Rosenblättern; schmeichelnder Auftakt am Gaumen, abgelöst von einer wuchtigen Aromatik nach Zwetschgen und Lakritze, enorm kraftvolle Struktur, sehr intensiv bleibend, Tabaknoten im langen Finale.

Herstellung
24 Monate in 500 Liter Fässern aus französischem Eichenholz, wovon 1/3 neue Fässer, 18 Monate auf der Flasche.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

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

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 zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.