

Barolo hocheleganter, mineralischer, ausdrucksstarker, feiner, aber extrem frischer

Rotwein · Italien · Piemont · Barolo



Luciano Sandrone, Le Vigne

2014

Le Vigne, Barolo DOCG

CHF 210.00

-  Italien
-  Nebbiolo
-  2026 bis 2051
-  16 - 18°C
-  150cl (CT-3)
-  ITA.248414.2014
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Ausbau 80% in gebrauchtem 500l Tonneau, 20% neues Holz, 24 Mt kein Abzug, keine Batonnage

Degustationsnotiz

100% Nebbiolo Der Barolo Le Vigne ist eine Cuvée aus vier verschiedenen Lagen aus den Gemeinden Barolo, Novello und zweimal Serralunga, dabei auch Villero. Verwendung nur des Vorlaufweins nach der Vergärung, kein Presswein. Ausbau zu 80% in gebrauchtem 500-Liter-Tonneau, 20% neues Holz, 24 Monate, kein Abzug, keine Batonnage. Der Wein entspricht in Nase, Duft und Farbe total der Typizität des Jahrgangs 2014. So weich, reif, konzentriert, sehr feines Tannin, und trotz Frische sehr charmant. Deutlich an 2011 erinnernd, vielleicht ist 2014 etwas frischer. Schöne Duftwolke, sehr konzentriert, süß. Üppig, aber generell eher zart und verträumt. Der Mund strahlt die Nase ein wenig Lügen, denn er ist sehr knackig. Toller mineralischer Ansatz. Sehr salzig, hohe Säure und Intensität, lang. Fast ein bisschen Schärfe ausstrahlend. Weisser Pfeffer, Piment, auch Chili. Das ist schon sehr eindrucksvoll und ambitioniert. Kein fetter, sondern ein hocheleganter, mineralischer, ausdrucksstarker, feiner, aber extrem frischer Barolo. Gefällt uns extrem gut. 5 Jahre warten, dann wird das ein ganz feines, leckeres Ereignis. Er braucht einfach ein wenig Zeit, um seine hohe Säure und Mineralität etwas einzubinden.

Infos zum Produzenten

Seit den Jahrgängen 1989 und 1990 genießt Luciano Sandrone, der bis 1978 Kellermeister bei den Marchesi di Barolo war, die Aufmerksamkeit der Weinwelt mit seinem Barolo Cannubi Boschis. Parker adelte ihn mit 97 und 100 Punkten. Mittlerweile gehört das 1978 gegründete Gut in Barolo zu den

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

absoluten Grössen. 27 Hektar lehmige Kalksteinböden, wovon 75% im Besitz der Familie sind, werden biologisch-organisch bearbeitet. Die 25% gemieteten Weinberge werden nach exakt denselben Richtlinien kultiviert. Der Ausbau geschieht in 500-Liter-Tonneaux (20% neu), wobei die Besonderheit der Weinbereitung im Vergleich zu anderen Erzeugern in der kürzeren Schalenkontaktzeit nach der Maischegärung besteht. Der mikro-oxidative Effekt des Holzes soll den Wein nur dezent beeinflussen. Sandrone bedeutet gelebtes Familienunternehmen, Tochter Barbara steht gleichberechtigt an Vaters Seite. Umweltbewusstsein wird bei Sandrone produktiv umgesetzt, eine Photovoltaikanlage versorgt den Betrieb mit Strom und gesammeltes Regenwasser wird zur Bewässerung genutzt. So werden jährlich 90000-100000 Flaschen aus Dolcetto-, Barbera- und Nebbiolo Trauben auf hohem Niveau für alle Preisklassen produziert.