



DOCG

Barolo Aleste 2017 Luciano Sandrone

CHF 250.00

 150cl
 14%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 21361517

Vinifikation

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

Degustationsnotiz Nase

Intensives Aromabild mit spannendem Spiel zwischen dunkler Frucht und würzigen Noten, reife Pflaumen, Himbeeren, Granatapfel, schwarzen Kirschen und etwas Menthol, im Gegenpart verblühende Rosen, alter Balsamico, getrocknete Küchenkräuter und eine dezente Röstaromatick.

Degustationsnotiz Gaumen

Vollmundig mit sehr geschliffenen, dennoch präsenten Tanninen im Auftakt, dichte Frucht nach konzentrierten Kirschen und Waldbeeren, begleitet von Mokka, und etwas Earl Grey-Tee, komplexe und dichte Struktur, viel Power und Konzentration, schmelzig fliessend, das Finale ist gigantisch!

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Produzent

Als Kellermeister bei Marchesi di Barolo träumte Luciano Sandrone den Traum vom eigenen Weingut. Als junger Mann konnte er eine kleine Parzelle in der Lage Cannubi erwerben, woraus er seinen ersten Barolo kelterte und sich selbstständig machte. Über die Jahre kamen weitere grosse Lagen in der Langhe und im Roero dazu, aus welchen Sandrone heute fünf Rotweine aus den drei Traubensorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto keltert. Die Weine von Luciano Sandrone gehören heute zu den begehrtesten und hochwertigsten Baroli aus dem ganzen Piemont.



Barolo Aleste 2017 Luciano Sandrone

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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.