



DOCG

Barolo Le Vigne 2017 Luciano Sandrone

CHF 480.00

 300cl
 14.5%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 21333017

Vinifikation

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

Degustationsnotiz Nase

Sehr dicht ohne opulent zu wirken, Noten von Moos, Pflaumen, Zimt und Trüffeln, typisch für grosse Baroli.

Degustationsnotiz Gaumen

Würzig und intensiv im Auftakt, elegant fließend, wunderbar eingebundene, sanfte Tannine, dunkle Beerenaromatik, getrockneter Tymian, Lorbeer und etwas Anis, unglaublich fein und trotzdem ein endloses Finale.

Passt zu

Trüffelpasta, rotem Fleisch, Wild, dunklem Geflügel 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 Le Vigne 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.