

2 0 1 7

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Wie früher

Alte Kunst. Der Barolo LE VIGNE pflegt die Tradition der Langhe und des Barolo. Wir folgen damit der alten und weisen Kunst der Vermählung verschiedener Weinberge, ganz so wie es aus früheren Zeiten überliefert ist. Wir haben diese historische Machart gerne wiederaufgenommen, wobei wir hier immer mit den traubeneigenen Hefen arbeiten und die Weinberge stets getrennt voneinander ausbauen, anstatt sie, wie früher üblich, bereits bei der Gärung zusammenzuführen.

Der perfekte Querschnitt. Mit viel Sorgfalt haben wir vier Weinberge ausgewählt, um alle Charakteristika des Barolo-Gebietes zur Geltung zu bringen: Baudana in Serralunga d'Alba, Villero in Castiglione Falletto, Vignane in Barolo und Merli in Novello stellen den perfekten Querschnitt des ganzen Gebietes mit seinen unterschiedlichen Böden dar: leicht und sandig, kompakt und tiefgründig, auf verschiedenen Höhen und in unterschiedlicher Ausrichtungen.

Jedes Jahr eine Entdeckung. Nach einer getrennten Lese, Vinifizierung und dem abschließenden Ausbau führen wir in der Assemblage diejenigen Anteile zusammen, welche die Einmaligkeit eines jeden Weinbergs und die Besonderheiten des jeweiligen Jahrgangs zum Ausdruck bringen. Es ist unzweifelhaft ein Wein, der sich mit der Zeit entfaltet.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Barolo LE VIGNE zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 18 Monate
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Serralunga d'Alba: Baudana
Castiglione Falletto: Villero
Barolo: Vignane
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2028 – 2048

Verkostungsnotiz

Aus Trauben von verschiedenen Weinbergen entsteht die Cuvée Le Vigne. Ein anspruchsvoller Jahrgang wie 2017 gibt einen komplexen, ausdrucksstarken Wein, der dank der verschiedenen Herkunftsorte seiner Trauben einen harmonischen Ausgleich erhält. Betörende Noten von Minze, Harzen und mazerierten Kirschen steigen aus dem Glas empor. Der Wein ist definiert und kräftig – geradlinig, lang, gebündelt und akkurat.

Am Gaumen umhüllen Pfeffer, Gewürze, Minze sowie Noten von Kaffee und Cola einen Kern aus köstlichen Himbeer- und Kirscharomen. Obwohl er heute noch seine Ecken und Kanten hat, werden ihn einige Jahre Flaschenlagerung sicherlich abrunden.

Dies ist eindeutig ein kraftvoller Le Vigne, der zugleich dank der Frische seiner Säuren sein Gleichgewicht wahrt. Der Abgang ist weich und langanhaltend mit Noten von Früchten und Graphit.

Weinjahr 2017

„Heiß“ und „trocken“ sind die Stichwörter für den Jahrgang 2017. Es seien zudem die positiven Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen erwähnt, die für eine willkommene Abkühlung sorgten.

Der milde Winter stimulierte den frühzeitigen Austrieb der Reben, doch der ungewöhnlich kalte April verlangsamte das Wachstum. Während der Vorblüte und Blüte führte die Kälte zu einer Auslese der Beeren und begünstigte die Ausbildung lockerbeeriger Trauben. Das Eintreffen des Hochs garantierte folglich stabiles Wetter und beschleunigte den Fruchtansatz.

Der heiße und trockene Sommer mit kühlen Nächten sicherte eine graduelle Ausreifung der Beeren und bewirkte einen deutlich verfrühten Farbwechsel.

Ab Anfang September sind die Temperaturen deutlich gesunken, mit starken Schwankungen zwischen Tages- und Nachtwerten, und entsprachen so in etwa den normalen Durchschnittstemperaturen dieser Jahreszeit. Dies wirkte sich positiv auf das Polyphenolprofil der dunklen Trauben mit mittlerer/langer Reifezeit aus, wie Nebbiolo und Barbera, deren Daten sich auch von anderen „warmen“ Jahrgängen unterschieden. Tatsächlich waren die Werte besser sowohl quantitativ als auch im Hinblick auf die Freisetzung der Tannine, ein wesentlicher Faktor für jene Weine, die für eine lange Lagerung bestimmt sind.

Das Weinjahr 2017 wird uns als eines der vorzeitigsten in Erinnerung bleiben.

Die Lese (21.09.-12.10.) hinterlässt uns Weine, in die wir – ganz entgegen der Befürchtungen zu Beginn des Sommers – hohe Erwartungen setzen.