

2 0 1 9

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Wie früher

Alte Kunst. Der Barolo LE VIGNE pflegt mit der alten und weisen Kunst der Vermählung verschiedener Weinberge die Tradition der Langhe und des Barolo. Wir haben diese Machart gerne wieder aufgenommen, wobei wir mit den traubeneigenen Hefen arbeiten und die Weinberge getrennt voneinander ausbauen, anstatt sie, wie früher üblich, bereits bei der Gärung zusammenzuführen.

Die Symphonie eines Gebiets. Der Barolo LE VIGNE vereint die einzigartigen Charakteristika seiner vielfältigen Weinberge. Zu den ursprünglichen Lagen Vignane in Barolo und Merli in Novello gesellten sich 2010 Baudana in Serralunga d'Alba und 2011 Villero in Castiglione Falletto. 2019 vervollständigte sich das Projekt LE VIGNE mit Le Coste di Monforte in Monforte d'Alba. Verschieden in Höhenlage, Ausrichtung, genetischem Erbe und Boden, erzählen die Weinberge, die den heutigen Barolo LE VIGNE ausmachen, durch die Kunst des Blendings vereint mit einer Stimme vom gesamten Barolo-Gebiet.

Jedes Jahr eine Entdeckung. Nach separater Lese, Vinifizierung und Ausbau führen wir 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:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero ab 2011
Monforte d'Alba: Le Coste di Monforte ab 2019
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana ab 2010
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2026 – 2045

Verkostungsnotiz

Ein Jahrgang wie 2019 kommt einem Winzer nur wenige Male in seiner Karriere zu Gesicht – und das Sandrone-Team, bestehend aus drei Generationen, wollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, sein volles Potential aus ihm herauszukitzeln. Der Barolo LE VIGNE 2019 lässt seinen mächtigen Charakter erahnen, er wartet nur darauf, ans Licht zu treten. Doch dazu wird es Zeit brauchen!

Die Nase dieses Weins ist intensiv, mit Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen, Lakritz und Veilchen, verschlossen und engmaschig, jedoch voller Potential.

Seine Aromen, jetzt noch ein wenig eindimensional, werden sich im Laufe der Zeit majestätisch entfalten. Wir können uns auf einen komplexen Wein mit großartiger Struktur freuen, der definitiv für eine lange Lagerung bestimmt ist.

Sein Nachhall ist sehr trocken mit reifen Tanninen, die minutenlang noch verweilen.

Weinjahr 2019

Ein Niederschlagreicher Winter und vorgezogener Frühling füllten die Wasserreserven und der Austrieb fand im späten März zum normalen Zeitpunkt statt. Die Sommerhitze setzte nach der Blüte gegen Ende Juni ein, was für den Fruchtansatz von Vorteil war. Der Rest des vegetativen Zyklus war kühler als im Durchschnitt mit Ausnahme weiterer 10 Tage moderater Hitze vor dem Farbumschlag. Sporadische Regenfälle während des gesamten Sommers erfrischten die Pflanzen und die Bodenvegetation.

Ein Starkregen am 5. September brachte im Barolo- und Barbaresco-Gebiet Hagelschlag, wobei unsere Weinberge zum Glück verschont blieben.

Ab dem 6. September und bis zum Ende der Erntezeit waren die Wetterbedingungen mit warmen, trockenen Tagen und kühlen, belebenden Nächten perfekt.

Die Rebsorte Nebbiolo, die von Natur aus widerstandsfähig ist und daher auch unter extremen Bedingungen ihr Bestes zum Ausdruck bringt, hat vom Wetterverlauf der Saison profitieren können. Das Ergebnis ist ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure.

Die Lese fand vom 8. bis 18. Oktober statt.

