

2 0 1 7

A L E S T E

S A N D R O N E

BAROLO

## Durch wachsende Erfahrung zur Vollendung

**Im Herzen des Barolo.** Der langgezogene Cannubi-Hügel beginnt im Dorf Barolo und erstreckt sich in Richtung Norden, wobei er grundsätzlich zwei Hänge abgrenzt: einen mit westlicher, den anderen mit östlicher Ausrichtung. In einem Teil dieses Hügels, der traditionell unter dem Namen Cannubi Boschis bekannt ist, entsteht dieser Barolo, in dem alle noblen Eigenschaften des Nebbiolo, des mittelschweren und mergelhaltigen Bodens und des jedes Jahr unterschiedlichen klimatischen Verlaufs zusammenkommen.

**Das Resultat von Erfahrung.** Im Barologebiet gilt der Cannubi Boschis als wertvolle Lage. Wir produzieren hier seit 1985 stolz im Bewusstsein seiner Einzigartigkeit und des außergewöhnlichen Potentials unseren Wein.

Mit dem Jahrgang 2013 wurde der Barolo Cannubi Boschis in Barolo ALESTE umbenannt. Auf diese Weise möchte Luciano den Wein seinen Enkeln Alessia und Stefano widmen.

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 ALESTE 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: 1985 Cannubi Boschis  
ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2024 – 2044

## Verkostungsnotiz

Das heiße Anbaujahr 2017 verlieh dem Aleste Barolo eine lange, dichte und fruchtige Struktur. Sehr prsent sind seine typischen Himbeer- und Kirscharomen, sowie ein Hauch von Eiche und raffinierte Balsamico-Noten. Beim Verkosten kommt man in den Genuss seiner Vollmundigkeit: Am Gaumen ist der Wein reichhaltig und geners – erst wuchtig vorne im Mund, dann strukturiert in der Mitte und im Abgang. Seine Beerenaromen sind kräftig und voll, was charakteristisch für die Region in einem wärmeren Jahr ist. Er entfaltet sich mit intensiven Tanninen, die 4-6 Jahre Flaschenlagerung brauchen, um weicher zu werden. Diese geschtzte Weinlage beglückt uns immer wieder mit reifen, eleganten und gehaltvollen Weinen – und 2017 ist ein hervorragendes Beispiel für gelungene mittelfristige Lagerung

## 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 Vorblte 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 (27. - 29.09.) hinterlässt uns Weine, in die wir – ganz entgegen der Befürchtungen zu Beginn des Sommers – hohe Erwartungen setzen.