

2 0 1 8

SANDRONE

DOLCETTO D'ALBA

Angenehm schlicht

Langa-Style. Es gibt seit Jahrhunderten einen Pakt zwischen dem Dolcetto und der Langa. Nicht nur, weil die Rebsorte in diesen Hügeln am rechten Ufer des Tanaro entsprang, sondern vor allem aufgrund der engen Bindung, die sich im Laufe der Zeit zwischen dieser Rebe, ihrem Wein und den hier lebenden Menschen entwickelt hat. Auf der einen Seite kennt man den Anblick der Hügel mit den sich klar abzeichnenden Dolcetto-Reihen und ihren Veränderungen im Laufe der Jahreszeiten. Auf der anderen Seite ist man an die hiesige Esskultur gewohnt, wo sich auf den gedeckten Tischen häufig die jungen Düfte des Dolcetto d'Alba in den Weingläsern wiederfinden.

Unmittelbar im Duft. Auf den höchsten Hügeln im Barolo-Gebiet bauen wir in sage und schreibe elf Lagen Dolcetto an: es sind die sogenannten „Weißen Böden“ mit einem hohen Kalkanteil. Diese arbeitsintensiven Höhenlagen überschreiten oft die 350-400 Meter über dem Meeresspiegel. Jahr für Jahr bearbeiten wir diese Weinberge mit Leidenschaft und Mitte September lesen wir unsere voll ausgereiften Trauben. Nach einer getrennten Vinifizierung wählen wir die besten Anteile aus, um ganz gemäß der Langa-Tradition eine Assemblage zu kreieren. Die Flasche krönt die Qualität und beschert einen jungen und duftenden Wein, der sowohl bei der alltäglichen Tafel, wie auch bei Festen die Sinne erfreut.

- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung im Stahltank
- Flaschenreife mindestens 3 Monate
- Weinberge in:
 - Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol und Castelletto
 - Novello: Ravera und Rocche di San Nicola
 - Barolo: Rivassi
- Alkoholgehalt: 13 %
- Optimale Trinkreife: 2019 - 2025

Verkostungsnotiz

Der 2018 Dolcetto zeigt die Grundpfeiler der Sandrone Weine. Es ist ein junger Wein, der sich durch einen großartigen Duft auszeichnet, er zeigt sich durchaus komplex und mit einnehmendem Charakter.

In der Farbe lebendig rubinrot und kompakt mit eleganten violetten Reflexen.

Der Duft ist vielschichtig, vor allem fruchtig, mit angenehmen Anklängen an Maraska-Kirsche, Pflaume und kleine rote Beeren. Es folgen elegante, ätherische und würzige Nuancen, vor allem Zimt, die mit der Zeit noch deutlicher hervortreten und harmonisieren.

Im Geschmack trocken, intensiv und dezent warm, kräftig und gefällig, mit einer angenehmen Mandelnote im Nachhall.

Dieser Dolcetto d'Alba ist ein eklektischer Wein, den man ausnahmslos und ohne zu zögern zu zahlreichen Gerichten genießen kann.

Weinjahr 2018

Nach der drückend heißen Saison 2017 begann der Jahrgang 2018 mit viel Schnee im Winter und Frühlingsregen und füllte so den ausgetrockneten Grund wieder auf.

Das nasse Wetter hielt bis April an, was die Arbeit in den Weinbergen erschwerte und einen etwas späteren Knospenansatz bewirkte. Die Blüte verlief in unserem Weinanbaugebiet unter normalen Bedingungen, mit gelegentlichen Regengüssen zu Beginn des Sommers, die zu einer hohen Luftfeuchtigkeit führten.

Intensive Pflege war nötig, um gesunde Reben zu erhalten, da Peronospora überall dort grassierte, wo nicht regulär kontrolliert wurde und die entsprechenden Behandlungen stattfanden.

Bei fast allen Rebsorten war es nötig, Ausdünnungsarbeiten vorzunehmen, die darauf zielten, den Ertrag so zu begrenzen, wie es die einzelnen Produktionsvorschriften vorgaben. Der Sommer schritt langsam voran und ab Mitte Juli wurde ein wesentlicher Temperaturanstieg verzeichnet, was gleichzeitig mit einer langen Schönwetterperiode dazu führte, die Reifung der Trauben zu fördern, jedoch ohne Aussicht auf eine frühzeitigere Lese.

Die Lese fand im Vergleich zu vorangehenden Jahren normal statt.

Der Dolcetto war die erste dunkle Rebsorte, die gelesen wurde und präsentierte sich mit einem durchschnittlichen Zuckergehalt, die Barbera-Reben zeichneten sich durch einen guten Gesundheitszustand aus und die Lese des Nebbiolo fand ganz im Einklang mit den üblichen Zeiten, also Anfang Oktober, statt und dauerte etwa drei Wochen.

Abschließend können wir behaupten, dass es sich um einen Jahrgang mit traditioneller Prägung handelt, der von Seiten der Winzer bei den Arbeiten im Weinberg große Sorgfalt verlangte und Resultate hervorbringen wird, die die Erwartungen übertreffen werden.

Die Lese fand vom vom 12. – 29. September statt.