



Bezeichnung: “Le Vigne” Barolo DOCG, Luciano Sandrone

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Das kleine 20-Ha-Familienweingut von Luciano und Luca Sandrone liegt inmitten des Anbaugebietes Barolo in dem gleichnamigen kleinen Städtchen. Hier am Fuß des prestigeträchtigsten Barolo-Weinbergs mit dem Namen Cannubi liegen die 1998 neu errichteten Kellereigebäude des Betriebes. Voller Leidenschaft und Perfektion hat sich Luciano Sandrone mit der Vinifizierung herausragender gebietstypischer Weine aus den lokalen Rebsorten einen Namen in der internationalen Weinszene gemacht. Dieser Wein besteht zu 100% aus der „Königin der Langhe“, der Nebbiolo-Traube. Nach einer selektiven Lese der 4 Weinberge, aus denen die Trauben stammen, wird jeder Wein getrennt für sich ausgebaut. Es erfolgt eine 21-28-tägige Maischestandzeit, gefolgt von einem biologischen Säureabbau in kleinen Barrique-Fässern aus französischer Eiche. Hier ruht der Wein dann für weitere 24 Monate, bevor die Herstellung der Cuvée erfolgt und er gefüllt wird. Vor dem Verkauf reift er noch weitere 3 Monate in der Flasche.

Farbe: intensives dunkles kirschrot

Geruch: In der Nase haben wir einen sehr komplexen Geruchseindruck, der Noten von dunklen Süßkirschen und Kräutern offenbart. Dazu gesellen sich noch intensive Barrique-Noten, die sich mit den typischen Veilchen-Aromen verbinden.

Geschmack: Im Mund ist der Wein rund, harmonisch und sehr kraftvoll. Mit seiner festen Tanninstruktur und seiner harmonischen Säure ist er für eine lange Lagerung bestimmt. Die Aromen sind intensiv mit einem lang anhaltenden Abgang.

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Barolo „Le Vigne“ ist ein sehr kraftvoller, komplexer Wein, der nach ebenso kräftigen Gerichten verlangt. Dafür bieten sich insbesondere kräftige Schmorbraten oder Wildgerichte, wie z.B. ein würziges Wildgulasch an. Aber auch als „Meditationswein“ ist ein solch großer Barolo einfach perfekt.