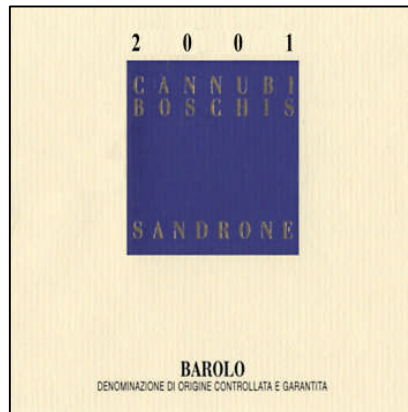




Bezeichnung: “Cannubi Boschis” Barolo DOCG, Luciano Sandrone

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 des Namen gebenden Spitzen-Weinberges, aus dem die Trauben stammen, erfolgt eine 21-28-tägige Maischestandzeit, gefolgt von einem biologischen Säureabbau in 500-Liter-fassenden Fässern aus französischer Eiche. Hier ruht der Wein dann für 24 Monate, bevor er abgefüllt wird und vor dem Verkauf noch einige Monate in der Flasche reift.

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, sehr komplex und mit einer unglaublichen Kraft ausgestattet. Mit seiner festen Tanninstruktur und seiner harmonischen Säure ist er für eine lange Lagerung bestimmt. Die Aromen aus der Nase finden sich im Mund sehr intensiv wieder und der Wein hat einen sehr langen Abgang.

Lagerung: 15-20 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Barolo „Cannubi Boschis“ ist der Parade-Wein von Luciano Sandrone und am besten für kräftige Fleisch- und Wildgerichte geeignet. Aber auch als hochwertiges Tröpfchen für ganz besondere Stunden ist ein solch großer Barolo ein perfekter Partner.