

2 0 1 4

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

Wie früher

Alte Kunst. Der Barolo Le Vigne pflegt die Tradition der Langhe und des Barolo. Wir folgen damit der alten und weisen Kunst der Vermählung verschiedener Weinberge, ganz so wie es aus früheren Zeiten überliefert ist. Wir haben diese historische Machart gerne wiederaufgenommen, wobei wir dabei immer mit den traubeneigenen Hefen arbeiten und die Weinberge stets getrennt voneinander ausbauen, anstatt sie, wie früher üblich, bereits bei der Gärung zusammenzuführen.

Der perfekte Querschnitt. Mit viel Sorgfalt haben wir vier Weinberge ausgewählt, um alle Charakteristika des Barolo-Gebietes zur Geltung zu bringen: Baudana in Serralunga d'Alba, Villero in Castiglione Falletto, Vignane in Barolo und Merli in Novello stellen den perfekten Querschnitt des ganzen Gebietes mit seinen unterschiedlichen Böden dar: leicht und sandig, kompakt und tiefgründig, auf verschiedenen Höhen und in unterschiedlicher Ausrichtungen.

Jedes Jahr eine Entdeckung. Nach einer getrennten Lese, Vinifizierung und dem abschließenden Ausbau führen wir in der Assemblage 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:
Serralunga d'Alba: Baudana
Castiglione Falletto: Villero
Barolo: Vignane
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14%
- Optimale Trinkreife: 2022 - 2045

Verkostungsnotiz

Der Barolo Le Vigne 2014 überzeugt auf den ersten Blick durch seine intensive, schöne granatrote und lebendige Farbe, eine wahre Freude fürs Auge. Mit der Zeit werden feine orangefarbene Reflexe entstehen.

Im Duft breit und anhaltend, zuerst fruchtige Noten wie wilde Erdbeeren und Himbeeren, gefolgt von floralen Aromen von Feldblumen und getrockneten Rosen. Im Finale nimmt man schließlich die Würznoten von Zimt und Sternanis und dann die ätherischen wahr.

Mit der Zeit treten weitere schmeichelnde Aromen hervor, vor allem elegante Gewürze wie Vanille und stärker entwickelte Noten wie getrocknete Pilze, Leder, goudron und eventuell Trüffel.

Reich und intensiv im Geschmack, deuten vor allem die Tannine und die Säure auf seine Jugend hin. Mit den Jahren wird er sich immer harmonischer entwickeln und man wird seinen runden, schönen Ausdruck genießen.

Es handelt sich um einen jungen, soliden und vielversprechenden Barolo. Er ist das Ergebnis einer traditionellen, überlieferten Produktionsweise, bei der die Kenntnis des Gebietes mit der Ausdrucksstärke der verschiedenen Lagen einträchtig zusammengeht.

Weinjahr 2014

Auch wenn der Jahrgang 2014 einer der komplexesten der letzten Jahre war, so barg er durch das positive Finale der Saison doch eine sehr erfreuliche Überraschung, was die Qualität der vinifizierten Trauben anging.

Nach dem milden Winter traf der Frühling frühzeitig ein, aber graduell. Die Niederschlagsmenge im Sommer lag über dem Durchschnitt. In einigen Fällen kam es zu lokalen Starkregen. Vor allem die Niederschläge vom 23. und 29. Juli waren relevant, allerdings mit völlig unterschiedlichen Auswirkungen: in einigen Gebieten wurden 63 mm Regen an einem einzigen Tag registriert, während 15 km weiter lediglich 13 mm verzeichnet wurden.

Der September war klimatisch gesehen zweifellos positiv mit sehr guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die zur guten Beerenreife und idealen Zusammensetzung der polyphenolischen Elemente beitrugen. Die Nebbiolo-Trauben haben von allen Sorten am besten auf die guten klimatischen Bedingungen während der letzten Wochen der Reifephase reagiert. Wo eine korrekte grüne Lese sowie sorgfältige Pflege und Säuberung der einzelnen Trauben stattfanden, wurden auch 2014 optimale Resultate erreicht.

Die Lese fand vom 10. bis 18. Oktober statt.