

2 0 2 1

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 jährlich wechselnden 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 lang-samer, 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: 2034 – 2060

Verkostungsnotiz

Ein reichhaltiges, intensives Aroma ist das Erste, was man vom Barolo Aleste 2021 vernimmt, mit Kirschen, Himbeeren, mineralischen und hölzernen Noten, das Ganze untermalt von Unterholz und Gewürzen. Er hat etwas Mysteriöses an sich: Er versteckt, ehe er offenbart – die Lösung seines Rätsels enthüllt er erst im Glase.

Am Gaumen ist er überraschend strukturiert und robust, jedoch gar nicht schwer – er „tanzt“ förmlich. Dabei dominieren rote Früchte, abgerundet von Gewürzaromen, holzigen Noten und Garrigue. Sein Tannin wird noch ein wenig Zeit brauchen, um dem Wein noch mehr Harmonie zu verleihen. Bereits gut ausgeprägt ist seine charakteristische Süße, die auf die Eleganz seines Jahrgangs hinweist. Das Finale überzeugt mit reifen Tanninen, sowie Noten von Graphit und schwarzen Früchten.

Weinjahr 2021

Der Winter 2020-2021 war extrem schneereich, wobei die Schneeschicht in höher gelegenen Teilen des Barolo Gebiets mehr als drei Meter betrug.

Im März wurde das Wetter wärmer, und für zwei Wochen kam es zu ungewöhnlich hohen Temperaturen, bevor im April Frost eintrat. Der Frost dauerte je nach Lage ca. 48 Stunden und betraf ganz Europa. Die Reben hatten bereits angefangen, auszutreiben und Schäden beschränkten sich glücklicherweise auf niedrigere Lagen. Nur wenige unserer Weinberge waren betroffen.

Die Blüte zeigte sich in der ersten Juniwoche, zusammen mit den ersten wirklich warmen Tagen. Daraufhin wechselten sich warme und kalte Perioden ab, mit einigen willkommenen Regengüssen. Der letzte große Sommerregen Mitte Juli brachte in der Langa Hagel mit sich,

Durch die starke August-Hitze kombiniert mit dem Ausbleiben von Niederschlägen begannen die Pflanzen, an den Folgen zu leiden. Warme Nachttemperaturen im August verstärkten die Dürre und einige Lagen litten so sehr wie zuletzt im Jahr 2017. Die relativ kurze Trockenperiode (50 Tage) zwang die Pflanzen dazu, das Wachstum der Beeren zu verlangsamen, was zu einem optimalen Verhältnis von Saft zu Schale führte. Insgesamt hatte die späte Trockenperiode kleinere Beeren und lockerere Trauben zur Folge, ein positives Ergebnis in den gut gepflegten Weinbergen der Familie Sandrone.

Anfang September begannen die Nachttemperaturen zu sinken, und in der Mitte des Monats erhielten die Pflanzen durch einige leichte Regenfälle eine willkommene Abkühlung.

Die Augusthitze trug positiv zur Reife und zur aromatischen Vielfalt der Trauben bei, und die Weine präsentieren sich generös, strukturiert und gehaltvoll, mit etwas weniger Säure als in den typischsten Jahrgängen.

Die Lese fand am 8. Oktober statt.

