

2 0 1 6

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 hier 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: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2028 – 2048

Verkostungsnotiz

Barolo Le Vigne ist ein Wein, der konstant über die Jahre hinweg eine große Struktur, Tiefe und Langlebigkeit aufweist. 2016 kommt dieser Charakter noch stärker zur Geltung.

Der Le Vigne 2016 ist introvertiert und zurückhaltend. Mit Zeit und Geduld wird er seinen Höhepunkt erreichen. An der Nase entwickeln sich langsam Aromen dunkler Kirsche, Lakritz, Unterholz und deutliche, florale Elemente von Veilchen und Rosen. Am Gaumen dominieren die Tannine, sie sind süß, vollmundig und streng. Mit der Zeit werden sie die reiche Frucht und Säure, die bereits unter der imposanten Struktur lauern, perfekt ausbalancieren. Der Nachhall scheint unendlich – gönnen wir diesem Wein noch etwas Zeit.

Weinjahr 2016

Der Winter war 2016 mild, schneearm und die ersten Wochen des neuen Jahres ungewöhnlich trocken. Erst Ende Februar setzten die überwiegend von Regenfällen bestimmten Niederschläge ein.

Der Frühling war vor allem in April und Mai kühl und z.T. sehr regnerisch, im Mai trat die ansonsten übliche vorsommerliche Hitze diesmal nicht ein.

Der Sommer erwies sich als wechselhafte Jahreszeit: die ersten Wärmeschübe trafen Ende Juni ein. Kurze warme Perioden von 5-7 Tagen wechselten sich mit unmittelbar auftretenden Gewittern ab, welche die Temperaturen wieder abmilderten.

Erst Ende August änderte sich dieser klimatische Rhythmus. Die zweite Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima mit warmen Tagen und Temperaturen bis zu 30°C sowie frischeren Nächten eintrat.

In den Weinbergen in Langhe und Roero folgten die vegetativen Phasen der Reben dem Klimaverlauf: die fehlende Kälte im Winter führte zu einem vorgezogenen Austrieb, gefolgt von einer langsameren vegetativen Periode. Blüte und Fruchtansatz fanden leicht verspätet, aber regelmäßig statt, sodass die Fruchtbarkeit des Jahrgangs positiv beeinflusst wurde.

Im Sommer verlangsamte sich die Vegetation weiter, und so setzte der Farbwechsel 13-15 Tage später als im Vorjahr ein. Je nach Lage und Ausrichtung der Parzellen hat diese Verspätung sowohl die Endphasen der Reife wie auch die jeweiligen Leseperioden der Trauben beeinflusst.

Die Lese fand vom 2. bis 22. Oktober statt.