

## „Aleste“ DOCG Barolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI040417

### Dieser „Aleste“ dürfte ein Fixstern des Jahrgangs 2017 werden!

97 Punkte - WINE ENTHUSIAST 17,5 Punkte - J. ROBINSON 3 Gläser im GAMBERO ROSSO Sie kennen sicher Sprüche wie „Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Kleidung“ oder „Es gibt keine schlechten Jahrgänge, nur schlechte Winzer“. Im Umkehrschluss würde das heißen, dass es eines wirklich guten, ja außergewöhnlichen Winzers bedarf, um aus einem herausfordernden Jahrgang einen großen Wein zu machen. 2017 war im Piemont herausfordernd. Und Luciano Sandrone ist zweifelsohne einer dieser begnadeten Winzer, die genau das richtige Gespür für solche Jahrgänge besitzen. Dabei dürfte ihm durchaus seine Erfahrung zugutekommen, hatte er doch 2017 mittlerweile mehr als 50 Weinlesen hinter sich, 41 davon als selbstständiger Winzer. Er selbst sagt, in diesen Zeiten sei er angekommen dank all seiner Erfahrung – angekommen (was wir gerne ergänzen möchten) in einem Stadium, in dem er Weine nahe der Perfektion erzeugt! Worin bestand die Herausforderung 2017? „Das lässt sich mit den Worten heiß und trocken zusammenfassen“, umschreibt es Luciano, „wir hatten es 2017 mit einer vorzeitig erfolgten Reife zu tun, wobei aber die Reben ihre Entwicklung vollständig durchführen konnten. Im Weinberg gab es einen niedrigeren Ertrag, der aber sehr früh reif geworden ist. Man bedenke nur, dass die Lese der Nebbiolotrauben bereits in der zweiten Septemberhälfte begann und Anfang Oktober beendet wurde, also etwa zwei Wochen früher im Vergleich zu normalen Jahren. Aber entgegen den Befürchtungen zu Beginn des Sommers haben sich die Erwartungen mehr als



erfüllt.“ Tatsächlich begann die Lese in Lucianos Lieblings-Weinberg, dem ersten, aus dem er Wein vinifiziert hat, fast drei Wochen früher als sonst. Der Weinberg – man kann es dem Etikett seit 2013 nicht mehr entnehmen – ist der Cannubi Boschis. Wohl kaum ein anderer Winzer hätte den Namen seines berühmtesten Weines, der auch noch die wohl berühmteste Lage des Piemont im Namen trägt, mir nichts dir nichts geändert. Luciano Sandrone jedoch hat dies in vollem Bewusstsein und auch mit großem Selbstbewusstsein getan und den Barolo „Cannubi Boschis“ mit dem Jahrgang 2013 in „Aleste“ umbenannt. Was war der Grund? Er wollte das Flaggschiff seines Weinguts seinen Enkelkindern Alessia und Stefano widmen. Dieser Barolo, der Lucianos allererster Wein war, ist nun ein Wein für die übernächste Generation. Das gilt allerdings nicht für den konkreten 2017er-Jahrgang; denn der präsentiert sich durchaus schon sehr einladend, auch wenn er natürlich noch nicht sein eigentliches Trinkreifefenster erreicht hat. Doch mit viel Luft in der Karaffe spricht er zu uns. Er erzählt von der perfekten Ausrichtung des Weinbergs und den verschiedenen Lehm- und Sandschichten des Hügels, die am Gaumen für die typischen Himbeer- und Kirschnoten und vor allem für Mineralität, Balance und Finesse sorgen. Doch von vorne: Der „Aleste“ bietet im Auftakt Minze, Salbei, Kampfer und Rosenblätter, Noten von getrockneten Kirschen und Kirschkernen, von frischen dunklen und saftigen Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, Leder und Lakritze, Unterholz und warmem Waldboden, kühlem Gestein und ein wenig Eisenstein. Am Gaumen bricht sich dann die ganze Kraft und Energie ihre Bahn, der „Barolo“ wird saftig und opulent, dabei geschliffen fein und dicht in der engmaschigen Struktur. Das Holz – wie immer perfekt eingesetzt bei Sandrone – liefert Noblesse und Eleganz, und die Säure zeigt sich agil und präsent. Die Muskelpakete, die er zweifelsfrei besitzt, setzt der Wein geschmeidig ein. Das ist ein Wein, der sich jetzt schon „sensationell ausgewogen“ in diesem „anspruchsvollen Jahr“ präsentiert – so zumindest bringt es JANCIS ROBINSON auf den Punkt und vergibt grossartige 17,5 Punkte.

Trinkempfehlung: Der „Aleste“ sollte dekantiert oder erst ab 2024 bis ca. 2044 geöffnet werden.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.