

Dolcetto d'Alba DOC, rosso (2021)

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Dolcetto
Bestell-Nr.	IPI040121

Piemont pur! – von einem großem Winzer zu einem fantastischen Preis! 92 Punkte - FALSTAFF

Wenn man sich in einem Weltklasseweingut wie dem von Luciano Sandrone dazu entschließt, lediglich sechs Weine aus nur drei Rebsorten zu erzeugen, dann liegt das daran, dass man diese drei Rebsorten gleichermaßen liebt und verehrt. Natürlich gibt es mehrere Varianten des Nebbiolo, während Barbera und Dolcetto klassische Alba-Weine sind, eine Kombination mehrerer Lagen. Die Sandrone-Familie ist ein großer Fan des Dolcetto: „Es gibt seit Jahrhunderten einen Pakt zwischen dem Dolcetto und der Langa. Nicht nur, weil die Rebsorte in diesen Hügeln am rechten Ufer des Tanaro entsprang, sondern vor allem aufgrund der engen Bindung, die sich im Laufe der Zeit zwischen dieser Rebe, ihrem Wein und den hier lebenden Menschen entwickelt hat.“ Diese enge Bindung drückt sich auch bei Tisch aus: Junger Dolcetto ist ein kongenialer Begleiter Piemontesischer Küche. Im Gegensatz zu den anderen Weinen des Weinguts darf, ja soll der Dolcetto jung getrunken werden. Er wird deshalb auch als einziger im Edelstahl vergoren und ausgebaut, kommt mit nur wenigen Monate Flaschenreife auf den Markt. Denn so mögen Sandrones diesen Wein am liebsten. Er stammt aus zehn verschiedenen Lagen wie Cascina Pe Mol in Monforte d'Alba, Ravera in Castelletto Novello und Rivassi in Rocche di San Nicola Barolo. Gemeinsam ist ihnen, dass der Dolcetto immer in den höchsten Bereichen auf den weißesten, kalkreichsten Böden steht, also in Höhen von 350 bis 400 Metern. 2021 hat Sandrone einen herrlich duftigen Dolcetto beschert. Alles begann mit einem strengen Winter mit viel Schnee und



einem Frühling, in dem es im April einige Frosttage gab, die vor allem die schon ausgetriebenen Reben in den Talsenken betrafen, was die azienda allerdings nicht tangierte, da man dort keine Weinberge besitzt. Zur Blüte wurde es dann wärmer, im Juli regnete es für längere Zeit zum letzten Mal, und der Regen brachte leider auch Hagel mit, der einige Teile der Weinberge in Mitleidenschaft zog und die Erntemengen nicht unerheblich verringerte. Der August wurde sehr heiß und trocken, der Lesemonat September dann aber eher gemäßigt, sodass sich insgesamt ein Jahr ergab, dass unsere Winzer mit der exzellenten annata 2016 vergleichen. Der Dolcetto d'Alba jedenfalls ist ein erster wunderschöner Repräsentant des 2021er-Jahrgangs, und man mag sich gar nicht satt riechen an diesem duftigen Wein, der reife Pflaumen, Schwarzkirschen, Brombeeren und etwas Holunder mit Veilchen, Nelken und Mandeln verbindet. Auch am Gaumen findet sich diese klare, junge, unverfälscht dunkle und wärmende Fruchtfülle samt einer feinen Würze, die von einer reifen Säurestruktur unterstützt werden, die sich vielen möglichen Speisekombinationen andient. Bevorzugt solchen, bei denen es auch etwas fettiger werden darf. Dolcetto ist ein idealer Begleiter zu Coppa, Salami und Co., zu Pizza und kräftigem ragù. Und auch wenn Sandrones Dolcetto d'Alba schon in diesem jungen Stadium für viel Trinkgenuss sorgt, ist hier Potenzial für Jahre vorhanden. Dieser Wein ist Piemont pur, von einer Winzerfamilie, die zu den besten der Region gehört und zu einem Preis, der genauso hervorragend ist, wie der Wein selbst!

Schon jetzt wunderbar zu trinken, Potenzial bis etwa 2026.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333