

Barolo Cannubi Boschis *DOCG*

Azienda Luciano Sandrone

Herkunft

Barolo / Piemont

Rebstock

Nebbiolo

Farbe

Sattes Rubinrot

Duft

In der Nase duftet er intensiv nach reifen Kirschen, Rosenblättern und Veilchen, fein unterlegt mit Noten von Gewürzen wie Vanille und Nelke.

Geschmack

Der Wein präsentiert sich mit kraftvollem Körper, gut strukturiert, mit reifen und in der Jugend noch präsenten Tanninen. Sein ausgeprägter und vielschichtiger Geschmack mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen, Zartbitterschokolade und einem Hauch Menthol hält sehr lange an und bietet aussergewöhnlichen Genuss.

Gradazion

14.5%

Vinifikation

Rund 24 Monate in französischen 500-Liter-Eichenfässern gereift.

Sie gehören unumstritten zu den Besten im gesamten Barolo-Anbaugebiet: Die Weine von Luciano Sandrone. Der als dynamischer Erneuerer geltende Winzer erlernte die Kunst der Weinerzeugung als Önologe im Hause Marchesi di Barolo. 1970 erwarb er seinen ersten Weinberg. Sieben Jahre später kaufte Sandrone ein erstes Teilstück des Cannubi-Hügels und begann, Rebensäfte aus eigenen Trauben zu kelttern.



weinonline.ch