

2 0 1 9

SANDRONE

BARBERA D'ALBA

Großzügigkeit und Lebenslust

Vom Monferrato in die Langa. Ursprünglich aus dem Monferrato stammend, erreichte die Rebsorte Barbera in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunächst das Roero-Gebiet und dann die Langa. In diesen Hügeln hat die Rebsorte, die oft in Konkurrenz zum Nebbiolo steht, die besten Plätze für sich ausgewählt. Dort, wo kompakte und mergelhaltige Böden vorherrschen und wo die Pflanzen möglichst lange von der Sonne profitieren können. Aus dieser besonderen Symbiose entstand der Barbera d'Alba, fruchtig und vollmundig, ein weiterer Protagonist der Weinberge und der piemontesischen Weinkeller.

Ausgewogenheit und Harmonie. Sandrone baut Barbera-Reben in sieben verschiedenen Lagen inmitten der Barolo-Hügel an. Jede einzelne prägt durch die Besonderheit des Bodens und der mikroklimatischen Bedingungen ihren ganz eigenen Charakter. Die Lese findet von Hand statt und wir vinifizieren die Barbera-Trauben stets getrennt, um den Bezug zu den unterschiedlichen Herkünften umzusetzen. Aus der Vermählung dieser Weine entsteht dann unser Barbera d'Alba. Er reift 15 Monate in Holzfässern, zum Teil neues Holz ebenso wie Zweitbelegungen, um die natürliche Ausgewogenheit und Struktur des Weins zu erhalten, die mehr von Frucht, Duft und den dezenten Tanninen inspiriert ist.

- Barbera d'Alba DOC
- Barbera 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung
in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Weinberge in:
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
Barolo: Albarella
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2023 – 2030

Verkostungsnotiz

Das kühle Anbaujahr 2019 bescherte uns einen Barbera mit schöner Säure, kräftigen Aromen schwarzer Früchte und mineralischen Elementen. Der Wein zeigt die für Barbera so typische edle, tiefviolette Tönung. Seine Nase offenbart Aromen schwarzer und roter Früchte, abgerundet von Noten von neuem Holz (wenn auch sehr dezent bei 25% neu). Obwohl 2019 nicht den Körper und die Duftintensität von Jahrgängen wie 2015, 2011 oder 2007 hat, bringt er die klassische Seite des Barbera schön zur Geltung. Am Gaumen ist er lebhaft: Seine hellen Geschmacksnoten hüpfen auf die Zunge. Der Barbera 2019 lässt sich wunderbar zu deftigen Speisen genießen, wie etwa Schweinebraten oder Lasagne mit Béchamelsauce. Dies ist ein fokussierter, geradliniger Barbera von großer Reinheit.

Weinjahr 2019

Ein Niederschlagreicher Winter und vorgezogener Frühling füllten die Wasserreserven und der Austrieb fand im späten März zum normalen Zeitpunkt statt. Die Sommerhitze setzte nach der Blüte gegen Ende Juni ein, was für den Fruchtansatz von Vorteil war. Der Rest des Vegetativen Zyklus' war kühler als im Durchschnitt mit Ausnahme weiterer 10 Tage moderater Hitze vor dem Farbumschlag. Sporadische Regenfälle während des gesamten Sommers erfrischten die Pflanzen und die Bodenvegetation. Ein Starkregen am 5. September brachte im Barolo- und Barbaresco-Gebiet Hagelschlag, wobei unsere Weinberge zum Glück verschont blieben: der Hagel machte 500 Meter vor der Lage Baudana in der Gemeinde Serralunga d'Alba halt.

Ab dem 6. September und bis zum Ende der Erntezeit waren die Wetterbedingungen mit warmen, trockenen Tagen und kühlen, belebenden Nächten perfekt. Die Weinberge, wo Trauben für Barbera und Valmaggiore gedeihen, befreiten sich vom überschüssigen Regen, trockneten innerhalb weniger Tage vollständig und setzten zügig ihre Reise Richtung Reife fort. Solche Bedingungen kommen sowohl Barbera als auch Nebbiolo zugute, da sie für ein optimales Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure sorgen.

Die Lese fand vom 23. September bis 5. Oktober statt.