

2 0 2 3

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:
Barolo: Albarella
Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol
Novello: Rocche di San Nicola und Ravera
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2026 – 2038

Verkostungsnotiz

Die forsche Nase dieses Weines vermittelt cremige schwarze und rote Himbeeren, bereichert mit Aromen von Kirschen, Mineralien und dunklen Pflaumen. Subtile Graphit- und Holznoten bilden den Rahmen des Bouquets.

Im Glas zeigt dieser Barbera sein unverkennbares Tiefviolett, und am Gaumen ist er raffiniert, mit kräftigen Aromen schwarzer Früchte und einer guten Säure.

Insgesamt wirkt er weniger schwer und konzentriert als seine Vorgänger aus älteren Jahrgängen. Seine Struktur ist mittelstark, mit zarten Tanninen von der Lagerung im Holzfass. Der Wein hinterlässt einen intensiven und langanhaltenden Nachhall, der durch die beschwingte Säure eine gewisse Leichtigkeit wahrt. Insgesamt: Ein eleganter, harmonischer Wein.

Weinjahr 2023

Der Winter 2023 war kalt und trocken, mit nur wenigen Niederschlägen. Das trockene Wetter zu Frühlingsbeginn hielt bis zum Knospenaufbruch an, wohingegen der Mai sehr verregnet war, wobei die Erde die Wassermengen größtenteils ohne Abfluss oder Verluste aufnehmen konnte. Dies gewährleistete ein gesundes Pflanzenwachstum über die nächsten Monate.

Der Sommer zeichnete sich ab Juni abwechselnd durch starke Hitzewellen und darauffolgende kühlere Gewitterperioden aus, was die Arbeit in den Weinbergen erheblich intensivierte.

Ende Juli kehrte die große Hitze zurück, zusammen mit extremer Trockenheit, die bis Mitte September anhielt. Die grüne Lese fiel entsprechend deutlich geringer aus, wodurch die in diesem Jahr erzeugten Weine einen niedrigeren Alkoholgehalt aufwiesen als in einem solch heißen Jahr zu erwarten gewesen wäre. Der jahrelangen Erfahrungen verdanken die jeweiligen Weinberge das optimale individuelle Management.

Die klimatischen Bedingungen waren für Barbera nahezu perfekt, da diese Rebsorte von warmem Wetter profitiert. In der Region Langhe war es besonders wichtig, das richtige Verhältnis zwischen Blattoberfläche und Fruchtmenge herzustellen. Die intensive Arbeit zahlte sich durch ein perfektes Zucker-Säure-Gleichgewicht in den Beeren aus. Obwohl eine etwas spätere Lese nicht ohne Risiken ist, sind wir der Überzeugung, dass sich das positive Ergebnis im Glas widerspiegelt.

Die Weinlese fand vom 29. September bis 4. Oktober statt.

