

2 0 2 4

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: 2027 – 2037

Verkostungsnotiz

Kühles Wetter und eine ausgedehnte Vegetationsperiode können Barbera-Reben durchaus zugutekommen, wenn sie die nötige Pflege erfahren. So können ganz besonders ausdrucksstarke Weine entstehen, die Strenge und Generosität vereinen.

2024 ist das beste Beispiel eines solchen Jahrgangs, wo sich die ganze natürliche Pracht entfaltet.

Die bekannte Vollmundigkeit beflügelt Aromen von Himbeeren, schwarzen Früchten und Steinobst, die durch eine frische Mineralität veredelt werden.

In der Nase zeigt er sich strukturiert, mit verlockenden Pflaumenaromen. Rote und schwarze Früchte treffen auf Vanille- und Gewürznoten von der Reifung im Holz. Intensive Aromen reifer Früchte und süße Tannine komponieren sein harmonisches Geschmacksprofil.

Weinjahr 2024

Das Jahr begann trocken, erst Ende März fielen schließlich die ersten nennenswerten Niederschläge, die einen langen Prozess der Wiederauffüllung der Grundwasserreserven einleiteten.

Die Blüte im Mai fand unter wechselhaften Bedingungen statt und im Anschluss gewährleistete eine sorgfältige Ausdünnung der Trauben eine ausgewogene Ernte bei voller Reife.

Bis in den Juni hinein regnete es immer wieder, zu diesem Zeitpunkt lagen die Trauben 1-2 Wochen hinter der normalen Entwicklung zurück. Der Juli brachte schließlich klares, warmes Wetter, das schnelles Wachstum und Reifung bewirkte. Diese gut getimte Periode mit überdurchschnittlichen Temperaturen hielt bis Ende August an.

Im September erneut Regen und kühle Bedingungen, so dass die vollständige Ausreifung der Trauben enorm viel Handarbeit erforderte. Im Oktober wechselten sich Regen und Sonne ab, was die Ernte durchaus erschwerte.

In den Weinbergen von Sandrone wird durch sorgfältige Handarbeit sichergestellt, dass jede Pflanze ein Höchstmaß an Qualität erhält, z.B. trug die präzise Grünlese dazu bei, die Früchte zur vollen Reife zu bringen, ohne die Kapazität der Pflanze zu überlasten. Kurz gesagt, alle Arbeiten in unseren Weinbergen dienen der Maximierung der Qualität im Glas.

Dank der über Jahrzehnte angesammelten Erfahrungen der Familie Sandrone wurden die positiven Aspekte des Jahrgangs genutzt – (endlich) Regen, ein langer Vegetationszyklus und willkommen hohe Temperaturen in der Mitte der Saison führen zu eleganten, transparenten Weinen.

Die Weinlese fand vom 24. – 30. September statt.

