

BARBERA D'ALBA 2024



Burlotto, Commendatore G. B., Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Himbeere
Brombeere
Veilchenblüte
Kräuter
Schwarzer Pfeffer
Kaffeebohne

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Barbera

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Winespectator

90/100

90/100



Der Barbera d'Alba des Traditionshauses Commendatore G. B. Burlotto entsteht in Verduno, und schon dieses Gewächs trägt die Handschrift des Hauses zu einem Bruchteil des Preises seines gefeierten Barolo. 1850 gegründet gehörte das Weingut zu den Ersten, die Barolo überhaupt in Flaschen füllten, und belieferte einst das Haus Savoyen. Heute führt Fabio Alessandria, ein Nachfahre der Gründerfamilie, den Betrieb in betont klassischem Geist weiter. Die Trauben wachsen an noch jungen Reben rund um Verduno. Diesmal verzichtete Fabio auf eine eigene Abfüllung seines Spitzengewächses Aves und ließ dessen Trauben vollständig hier einfließen.

Verduno liegt am nördlichen Rand des Barolo-Gebiets, wo kalkhaltige Mergelböden für Frische und feine Würze sorgen. Im Keller geht es betont traditionell zu: Die Gärung verläuft mit weinbergseigenen Hefen und zum Teil ganzen Trauben, ein Anteil der Beeren wird nach altem Brauch mit den Füßen gestampft. Vergoren wird in stehenden Holzbottichen, ohne starke Eingriffe bei der Temperatur und mit langer Maischestandzeit. Anschließend reift der Wein in großen, gut eingespielten Fässern aus slawonischer Eiche. So bleibt die Frucht hell und klar, denn Fabio extrahiert bewusst schonend.

In der Nase verbinden sich dunkle, ins Purpurne spielende Frucht und rote Beeren mit Veilchen, Lavendel, einem Hauch Salbei und Mokka. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und energiegeladen, getragen von heller roter Kirsche, einer frischen Säure und einer seidigen, mittelgewichtigen Textur. Die Tannine fallen feinkörnig aus, der Abgang klingt mit einem typischen, leicht herben Note aus. Weil diesmal auch die Trauben des Aves eingeflossen sind, trägt er etwas mehr Dichte und einen feinen Anklang von frischem Holz. Ein Barbera mit viel Trinkfreude, der noch etwas Zeit verträgt.

COMMENDATORE G. B. BURLOTTO

1850 gründete Commendatore Giovan Battista Burlotto die Weinkellerei in Verduno inmitten einiger der besten Lagen des Piemont. Als einer der wenigen damals füllte er seine Weine selbst ab und sie gelangten schnell zu Ruhm, auch über Italien hinaus. Er wurde Hoflieferant des Königshausen Savoyen. Noch heute gilt er als einer der Vorreiter des Barolos. Cannubi und Monvigliero waren schon damals seine berühmtesten Lagen.

Inzwischen führt der Ur-Ur-Enkel Fabio Alessandria das Weingut zusammen mit seinen Eltern. Seit seiner Ausbildung zum Önologen hat er die Verantwortung im Keller.

Alle Weine überzeugen durch fast burgundische Eleganz, Kühle und weitab von viel Holz, das Aroma schafft. Dichte, Mineralik und cremiges Tannin haben alle Baroli gemein.

Neben dem Barolo ist auch der Langhe Sauvignon eine echte Spezialität des Hauses: komplexe Aromen von Stachelbeere, Maracuja und Aprikose und animierende Kräuter am Gaumen machen ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter.