Barbera »Macchiusanelle«

Fabio de Beaumont

Barbera aus dem Süden Italiens. Aus der vielleicht ältesten Anlage dieser Rebsorte in Italien. Familie de Beaumont besitzt ihr Land seit dem 16. Jahrhundert. Sie weiß, daß diese Pergola-Anlage vor ca. 150 Jahren gepflanzt wurde. Damals pflanzte man, was sich an dem Standort bewährt hatte. Nicht der Ertrag zählte, sondern die natürliche Resistenz.
»Macchiusanelle« ist eine historische Barbera, wie es sie in Italien wohl kaum ein zweites Mal gibt. Lange ausgestorbenen Genetik aus der Zeit vor der Reblausplage. Fabio de Beaumont erntet die Trauben selten vor Ende Oktober. Vorher ist die Säure zu hoch, die Gerbstoffe der dicken Beerenschalen nicht reif. 18 Tage lang mazeriert er sie auf dem Most, den er ohne Temperaturkontrolle im Edelstahltank spontan vergärt. 10 Monate harmonisiert der Wein dann erst in Stahl, später im großen Holzfaß. Er ist nur minimal geschwefelt und hat keinerlei Eingriffe oder Korrekturen gesehen. Dick läuft er auf die Zunge. Konzentriert und doch geschmeidig. Wie große Barbera aus dem Piemont, aromatisch aber gänzlich anders. Eher fruchtbetont, dunkelwürzig vegetal und exotisch ätherisch im Duft. Die Gerbstoffe dicht verwoben, von frischer Säure getragen, aber weich und samtig im Mundgefühl. Erstaunlich, was die Genetik an Unterschieden im Charakter bewirkt. Naturwein als historischer Zeitzeuge.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Ökologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Freie SO2 9 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
ICR19402

K&U
www.weinhalle.de