



sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

sibi et paucis ist weder eine Selektion noch eine „Riserva“, sondern unser Wunsch, einige Flaschen in unserem Keller aufzubewahren und sie in unserer „Weinbibliothek“ unter idealen Bedingungen weiter ruhen und bis zur Perfektion reifen zu lassen. Dafür garantieren wir mit unserem Siegel.

Wir bewahren diese Weine nur für uns und unsere Freunde auf: *sibi et paucis* – unsere Leidenschaft und Geduld für die Harmonie im Wein.

2 0 0 8



BAROLO

Wie früher

Alte Kunst. Der Barolo Le Vigne pflegt die Tradition der Langhe und des Barolo. Wir folgen damit der alten und weisen Kunst der Vermählung verschiedener Weinberge, ganz so wie es aus früheren Zeiten überliefert ist. Wir haben diese historische Machart gerne wiederaufgenommen, wobei wir dabei immer mit den traubeneigenen Hefen arbeiten und die Weinberge stets getrennt voneinander ausbauen, anstatt sie, wie früher üblich, bereits bei der Gärung zusammenzuführen.

Der perfekte Querschnitt. Mit viel Sorgfalt haben wir vier Weinberge ausgewählt, um alle Charakteristika des Barolo-Gebietes zur Geltung zu bringen. Mit ihren unterschiedlichen Böden, den verschiedenen Höhen und Ausrichtungen trägt jede Lage zum Ausdruck unseres Barolo Le Vigne bei.

Jedes Jahr eine Entdeckung. Nach einer getrennten Lese, Vinifizierung und dem abschließenden Ausbau führen wir in der Assemblage diejenigen Anteile zusammen, welche die Einmaligkeit eines jeden Weinbergs und die Besonderheiten des jeweiligen Jahrgangs zum Ausdruck bringen. Es ist unzweifelhaft ein Wein, der sich mit der Zeit weiterentwickelt.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100%
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Barolo Le Vigne 2008 "sibi et paucis" reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2012.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Monforte d'Alba: Ceretta und Conterni
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14,5%
- Optimale Trinkreife: 2018 - 2045

Verkostungsnotiz

Der Barolo Le Vigne 2008 erzählt von einem Jahr mit einem guten, abwechslungsreichen Klima und ohne übermäßige Hitze. Die zarten, sowohl florale wie auch fruchtige Noten herrschen vor.

Die Farbe zeigt sich intensiv granatrot mit der Andeutung von orangefarbenen Reflexen, die an den Horizont eines Abendhimmels erinnern.

Im Duft nimmt man an erster Stelle die fruchtigen Noten von Waldbeeren-Konfitüre, eingelegte Kirschen und getrocknete Aprikosen wahr, dann treten mit getrockneten Rosen florale Noten und auch ätherische hinzu, die in Gewürze wie Vanille und Pfeffer übergehen. Schließlich erinnern die Aromen an getrocknete Pilze, Leder und weiße Trüffel.

Im Geschmack ist der Wein komplex und geradezu andächtig: die Wärme des Alkohols, die volle Struktur, die frische Säure und die abgemilderten Tannine verschmelzen zu einer ansprechenden Würze, vielleicht noch etwas unruhig, aber von unzweifelhaft großer Faszination.

Es handelt sich um einen frischen, noch jungen Barolo, der mit der Zeit seine optimale Ausgewogenheit bestätigen wird.

Weinjahr 2008

Der Jahrgang 2008 lässt sich am besten als „klassisch“ bezeichnen. Vom klimatischen Gesichtspunkt her führt er zurück in die 70er Jahre: der Frühling war von reichlich Niederschlag gekennzeichnet, im Sommer stabilisierten sich nach und nach gute klimatische Bedingungen, wodurch eine optimale Reife und eine besondere Ausgeglichenheit zwischen Säure und Tanninen erreicht werden konnte. Dieser Jahrgang hat vor allem die Lagen belohnt, die sich speziell für den Nebbiolo eignen, sowie jene Winzer, die zur rechten Zeit und auf umsichtige Weise gearbeitet haben.

Die Lese fand vom 11. bis 24. Oktober statt.

Wie so oft beschert uns der Nebbiolo schöne Überraschungen, die sich erst mit der Zeit so richtig entfalten.