



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 1 0



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 hier 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 2010 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2014.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Serralunga d'Alba: Baudana
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2030 – 2060

Verkostungsnotiz

Le Vigne brach 2010 aus dem bisherigen Schema aus, denn in diesem Jahr kamen auch die Trauben von Baudana in Serralunga d'Alba hinzu, die dieser klassischen Cuvée ein festes, kräftiges Fundament verschaffen. An der Nase außergewöhnlich komplex und vielschichtig mit schwarzen Früchten, Gewürzen, Holznoten und Unterholz, Pilzen und Teer. Am Gaumen ist der Wein zunächst leicht verschlossen, aber an der Luft und mit Geduld werden vielschichtige Frucht- und Blumennoten wie auch süße, fast schon seidige Tannine und eine leuchtende Frische freigesetzt. Der Nachhall ist erstaunlich lang und zeigt Waldboden und mineralische Noten. Dieser Wein entspricht Lucianos idealster Vorstellung für Le Vigne.

Weinjahr 2010

Ausgiebiger Schnee und Regen füllten im Winter die nach dem warmen Sommer im Vorjahr spärlichen Wasserreserven gut auf.

Der Frühling brachte abwechselnd trockene und nasse Perioden. Der Knospenausbruch war je nach Weinlage zeitlich unterschiedlich, die Blüte fand im üblichen Zeitraum statt, da zuvor moderat warme Temperaturen einsetzten.

Den Sommer hätte man früher als „normal“ bezeichnet, aber nach den letzten Jahren erschien er uns als „kühl“. Die Pflanzen litten während des langen vegetativen Zyklus nie unter exzessiver Hitze. Abgesehen von einer Woche mäßiger Hitze während der Beerenreife Anfang August, entsprachen die Temperaturen einem sogenannten „klassischen“ Jahrgang.

2010 war es unerlässlich, die Trauben und das Blätterdach jeweils individuell handzuhaben, wichtig war eine nicht zu starke grüne Lese nach der Beerenreife. Die Nebbiolo-Lagen im Barologebiet lieferten 2010 eine spektakuläre, reich strukturierte und doch feine Frucht, die bis Ende Oktober andauernde Lese der einzelnen Parzellen fand ohne Zeitdruck statt. 2010 sticht absolut heraus durch seinen Charme und die mühelose Alterungsfähigkeit. Die Kombination der idealen klimatischen Bedingungen ergaben eine Frucht ungewöhnlicher Reife und Komplexität.

Die Lese fand vom 7. – 25. Oktober statt.