



***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 9

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

## Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

**Ein Amphitheater im Roero.** Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die Nebbiolo-Trauben aus der Lage Valmaggiore in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen des einzigartigen Mikroklimas und der Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Die Natur im Roero ist reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil und die Form perfekt: ein natürliches Amphitheater mit bester Ausrichtung von Ost über Süd nach West. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und wenn wir nur die reifsten Trauben lesen.

Der Nebbiolo aus dem Roero steht für Eleganz. In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggiore die ganze Feinheit und Raffinesse des hiesigen Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Nebbiolo d'Alba Valmaggioire 2019 *sibi et paucis* reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2021.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggioire
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2025 - 2035

## Verkostungsnotiz

Die Weinlese 2019 bescherte uns in Barolo langlebige Weine von klassischer Struktur; diese Merkmale spiegeln sich auch in den Weinen der Region Roero wider, obgleich das Tannin und die Struktur weniger imposant ausfallen. Die Nase des Nebbiolo d'Alba Valmaggioire entfesselt betörende Aromen von Rose, Granatapfel und dunklen Kirschen, gekrönt von mineralischen Noten und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelkräftig, ausgewogen und rein, mit einem langen Nachhall, welcher sein süß-elegantes Tannin und seine kräftigen Fruchtnoten in Szene setzt.

## Weinjahr 2019

Ein Niederschlagreicher Winter und vorgezogener Frühling füllten die Wasserreserven und der Austrieb fand im späten März zum normalen Zeitpunkt statt. Die Sommerhitze setzte nach der Blüte gegen Ende Juni ein, was für den Fruchtansatz von Vorteil war. Der Rest des Vegetativen Zyklus<sup>‘</sup> war kühler als im Durchschnitt mit Ausnahme weiterer 10 Tage moderater Hitze vor dem Farbumschlag. Sporadische Regenfälle während des gesamten Sommers erfrischten die Pflanzen und die Bodenvegetation.

Ein Starkregen am 5. September brachte im Barolo- und Barbaresco-Gebiet Hagelschlag, wobei unsere Weinberge zum Glück verschont blieben: der Hagel machte 500 Meter vor der Lage Baudana in der Gemeinde Serralunga d'Alba halt.

Ab dem 6. September und bis zum Ende der Erntezeit waren die Wetterbedingungen mit warmen, trockenen Tagen und kühlen, belebenden Nächten perfekt. Die Weinberge, wo Trauben für Barbera und Valmaggioire gedeihen, befreiten sich vom überschüssigen Regen, trockneten innerhalb weniger Tage komplett aus und setzten zügig ihre Reise Richtung Reife fort. Solche Bedingungen kommen Nebbiolo zugute, da sie für ein optimales Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure sorgen.

Die Lese fand vom 3. – 8. Oktober statt.

