

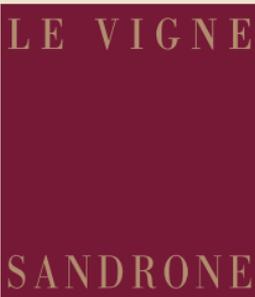


sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

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 3



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 2013 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2017.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2023 – 2048

Verkostungsnotiz

Der Barolo Le Vigne 2013 ist das Ergebnis eines außergewöhnlichen Jahres, das uns Weine von klassischer Struktur und gutem Lagerungspotential bescherte. Obgleich er noch ein wenig zurückhaltend in der Nase ist, enthüllt er nach kräftigem Belüften eine Vielzahl von Aromen: Schwarzfrüchte, Veilchen, Lakritz und Cola. Subtilere Noten von roten Blüten, Tabak und schwarzem Tee lassen seine künftige Komplexität bereits erahnen. Am Gaumen ist er zugleich kantig, expansiv und langanhaltend. Sein Herz aus schwarzen Früchten wird durch seine gute Säure und seine süßen, reifen Tannine belebt. Sein Nachhall vereint Gewürze, mineralische Noten und Fruchtaromen, die lange noch auf der Zunge bleiben.

Weinjahr 2013

Insgesamt zeichnete sich die Saison durch einen zweigleisigen Verlauf aus: auf eine erste, kühle und regnerische Phase folgte eine zweite, wärmere und trockenere, welche die Vegetation wieder antrieb und zu sehr befriedigenden Ergebnissen führte. Der Austrieb fand in einem Zeitraum statt, der von niedrigen Temperaturen und häufigen Niederschlägen geprägt war, wodurch wir zunächst einen ernsten Qualitätsverlust befürchten mussten. Mit dem Herannahen der Blüte besserten sich die Wetterbedingungen jedoch zunehmend, und es ergab sich ein guter Fruchtansatz. Eine wirkliche Wende trat im Juli mit einer Phase stabilen Wetters ein. Warme und sonnige Tage bis in den Oktober hinein begünstigten die Phenolsynthese. Die kühlen Nächte während der letzten Reifeperiode haben darüber hinaus zu einer hervorragenden Entwicklung der für den Nebbiolo so typischen Eigenschaften beigetragen. Die Trauben erreichten schlussendlich das optimale Qualitätsniveau. Abschließend können wir sagen, dass die Arbeit in den Weinbergen eine Herausforderung war. Dennoch haben die richtigen Entscheidungen zweifellos den Unterschied gemacht, sodass 2013 ein optimaler Jahrgang entstand.

Die Lese fand vom 3. bis 24. Oktober statt.

