



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 2



NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater im Roero. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die Nebbiolo-Trauben aus der Lage Valmaggioro in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggioro 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 Valmaggioro 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 Valmaggiore 2012 "sibi et paucis" reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2014.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5%
- Optimale Trinkreife: 2018 – 2030

Verkostungsnotiz

Die charakteristische Eleganz und Intensität des Nebbiolo d'Alba machen diesen Valmaggiore 2012 so wertvoll. Ein schönes Granatrot mit feinen orangefarbenen Reflexen charakterisiert seine Farbe.

Im weitgefächerten Duft dominieren zunächst klar die floralen und fruchtigen Noten nach getrockneten Rosen, Heu und Beeren-Konfitüre, vorwiegend Johannis- und Heidelbeeren. Die ätherischen Aromen sind nur leicht angedeutet und machen Gewürznoten wie Lakritz und weißem Trüffel Platz.

Am Gaumen ist der Wein warm, voll und von perfektem Tannin gekennzeichnet. Die gut integrierte Säure bestätigt den optimalen Reifegrad und unterstreicht seine ansprechende Eleganz.

Im Nachhall treten erneut die Lakritz- und Trüffel-Aromen deutlich hervor. Man muss nicht mehr länger warten: schon jetzt grenzt der Valmaggiore 2012 an Perfektion.

Weinjahr 2012

Der Frühling begann kühl und regnerisch. Auch im Mai mangelte es nicht an Niederschlägen, wobei die Temperaturen deutlich anstiegen. Die hohe Wasserzufuhr im Gleichschritt mit hohen Temperaturen bewirkte eine Beschleunigung der vegetativen Entwicklung und schuf einen guten Ausgleich zum Zeitpunkt des Austriebs. Einige Regentage Anfang Juni fielen in die Zeit der Blüte und führten zu einer geringeren Fruchtausbildung und demzufolge zu einem niedrigeren Ertrag. Dies war durchaus von Vorteil, da so weniger Ausdünnarbeiten vorgenommen werden mussten. Ab Ende Juni war der Sommer von geringen Niederschlägen und mittleren bis hohen Temperaturen geprägt, die in der zweiten Augushälfte mit 38°C ihren Höhepunkt erreichten. Dank reichhaltigen Wasserreserven des Winters und Frühlings konnte jeglicher Wassermangel vermieden werden. Die Reben, die auf dem sandigen Boden im Roero wachsen, brachten ihre Trauben zur optimalen Reife.

Die Lese fand vom 1. bis 10. Oktober statt und bestätigte die Erwartungen an einen optimalen Jahrgang.