



“Cannubi Boschis” Barolo 2006

Seit 1985 wird der Cannubi Boschis als Einzellage vinifiziert: Diese Entscheidung von Luciano Sandrone, die das Konzept der Cru-Weine in der Langa einführte, brachte unserer Familie den Titel der „Innovatoren“ ein. Wie nur wenige andere Weine der Langa zeigt sich der Barolo Cannubi Boschis, Jahr für Jahr, unabhängig vom Verlauf der Jahreszeiten, den Erwartungen stets gewachsen.

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

DER WEINBERG

BAROLO

CANNUBI BOSCHIS

Ausrichtung: nach Süd-Südost

Höhe: 250 m ü.d.M.

Durchschnittsalter: 30 Jahre

Boden: kalkig und lehmig, nicht sehr tief, mit spärlichen Sandschichten

DIE WEINLESE

Das Jahr 2006 war gekennzeichnet durch sich abwechselnde warme und kalte Perioden während des ganzen Vegetationszyklus.

Die beinahe sommerlichen Hitzewellen im Mai und im Juni, sowie Höchsttemperaturen von 38 °C im Juli, ließen auf einen Jahrgang wie den von 2003 schließen. Glücklicherweise änderte sich diese Tendenz im August.

In der Tat war es der kälteste August der letzten 5 Jahre, mit starken Temperaturschwankungen und einigen Niederschlägen.

In den ersten Septembertagen wurde die Güte der Weinlese durch einige Regenfälle beinahe gefährdet. Das Wetter hat sich dann stabilisiert.

Der Klimaverlauf stellte – obschon mit einigen Spitzenwerten – für die Rebpflanzen keine Schwierigkeiten dar. Die Trauben erreichten einen optimalen Reifezustand mit bester Ausgewogenheit und Komplexität aller Komponenten.

DIE WEINBEREITUNG

MAZARATION: schonend, 9/10 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 25 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Dezember 2006, in 500-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz, wovon ein Drittel neu.

AUSBAU: 26 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

VERKOSTUNG - JANUAR 2016

Im September 2010 kam unser BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2006 offiziell auf den Markt. Jung und noch etwas unsicher auf den Beinen, versuchte er mit der für Barolo typischen Zielstrebigkeit die Höhen zu erklimmen und weitsichtige Kenner verteilten schon damals Anerkennung und Zustimmung. Heute zeigt sich dieser Wein derart selbstsicher, dass wir nur stolz auf ihn sein können. Nach zusätzlichen sechs Jahre Reifung in unserem Weinkeller des “SIBI ET PAUCIS®” - Projekts wird dieser Wein noch stärker geschätzt und verstanden. Die Tannine sind am Gaumen weicher geworden, gleichzeitig behalten sie aber ihre Geradlinigkeit bei, was letztendlich die Langlebigkeit des Weines begründet. Der 2006er Jahrgang hat uns strukturierte Weine mit Seele beschert, deren Eigenschaften sich noch heute in diesem Wein zeigen. In der Nase entwickeln sich die reifen schwarzen Früchte nach und nach zu Trockenobst, intensivem Unterholz-Aroma, Leder und getrockneten Rosenblätter. Ein Wein mit einem großartigen langen Abgang.
Beste Trinkzeit: 2020-2040

DIE ABFÜLLUNG

Im Januar 2009 wurden folgende Mengen abgefüllt:
9 500 Flaschen
710 Magnum
90 Doppelmagnum.

DIE ANALYSEWERTE

■ Alkoholgehalt: 14,40 Vol.%

WA: 97 IWC: 96 WS: 95