



“Le Vigne” Barolo 2005

Man kann diesen Wein als Barolo der Tradition bezeichnen, wobei sich die Tradition auf den Brauch bezieht, Weine aus verschiedenen Weinbergen zusammenzuführen. Unser Barolo „Le Vigne“ entsteht in der Tat aus der synergetischen Vereinigung vier sehr unterschiedlicher Weinberge, was Höhe, Boden und Ausrichtung betrifft. Und genau darin besteht die Stärke dieses Weines, seine Einzigartigkeit. Jede Variante erreicht ihr Bestes in der Flasche, nach der optimalen Zusammenführung der verschiedenen Anteile, die von Jahr zu Jahr unterschiedlich sind.

Rebsorte: 100 % Nebbiolo.

DIE WEINBERGE

BAROLO

VIGNANE (2 Grundstücke)
Ausrichtung: nach Westen
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 20 Jahre
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig

NOVELLO

MERLI
Ausrichtung: nach West-Südwest
Höhe: 400 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 25 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt.

MONFORTE D'ALBA

CONTERNI
Ausrichtung: nach Süden
Höhe: 450 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 45 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, mäßig kompakt
CERETTA
Ausrichtung: nach Süd-Südost
Höhe: 250 m ü.d.M.
Durchschnittsalter: 15 Jahre
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Mergel, zu sandig neigend und nicht sehr tief.

DIE WEINLESE

Der Klimaverlauf 2005 war von einigen Besonderheiten gekennzeichnet, aber insgesamt mehr als gut. Die Regenfälle im April haben die Wasserreserven nach einem schneearmen Winter ausreichend aufgefüllt. Die Monate Mai und Juni waren recht warm und man befürchtete schon eine Wiederholung des heißen Sommers von 2003. Die Temperaturschwankungen und Gewitter, die zum Teil recht heftig ausfielen, schwächten den Sommer ab, der mit sehr hohen Temperaturen begonnen hatte. Einige Regentage in der ersten Septemberwoche hatten uns in Sorge versetzt, was sich aber als unbegründet erwies, denn während der gesamten Weinlese war das Wetter schön, abgesehen von den Regenfällen zwischen dem 3. und 7. Oktober. Schließlich ergab die Weinlese 2005, auch dank der sorgfältigen Auslichtungsarbeiten im Weinberg, Trauben von ausgezeichneter Qualität.

Weinlese: individuell für jeden Weinberg vom 1. bis zum 15. Oktober

DIE WEINBEREITUNG

Jeder Weinberg wurde getrennt vinifiziert.

MAZeration: schonend, 7-12 Tage in Edelstahl.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 28-30 Tage in Edelstahl.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: bis Ende Januar 2006, in 500-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz.

ASSEMBLAGE: im Sommer 2007, und erst nach Vergewisserung der Qualität jeder einzelnen Partie.

AUSBAU: 24 Monate in denselben Fässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, und 18 Monate auf der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Reife Kirschen, rote Himbeeren und deutlich mineralische Noten springen aus dem Glas. Der Wein ist fast ein Jahrzehnt alt, aber diesem Jahrgang entstammten Weine, die früher als andere trinkreif sind. Dieser Wein hat nun den Beginn seiner optimalen Trinkreife erreicht. Am Gaumen weiche, rote Früchte ausgewogen mit Eichennoten und Gewürzen. Im Abgang lange, süße Tannine. Beste Trinkzeit: ab sofort bis 2035.

DIE ABFÜLLUNG

Im Januar 2008 wurden folgende Mengen abgefüllt:
17 500 Flaschen
700 Magnum
90 Doppelmagnum.

DIE ANALYSEWERTE

- Alkoholgehalt: 14 Vol. %
- Gesamtsäure: 6 g/l
- pH-Wert: 3,41
- Nettoextrakt: 34,2 g/l