



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 0 9



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 2009 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2013.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Monforte d'Alba: Ceretta und Conterni
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2019 - 2032

Verkostungsnotiz

Ein dunkelroter, purpurner Barolo mit kräftigen, anhaltenden Aromen und einer tiefen und reichen Frucht, gespickt mit Anklängen an Vanille und Holz. In der Nase langanhaltend und ausdrucksvoll mit großartigen Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren. Am Gaumen äußerst ausgewogen, lang und mineralisch, mit komplexen balsamischen Noten und Aromen von Gebirgskräutern und Gewürzen - zweifellos aufgrund der höheren Lage des Weinbergs Conterni. Ein fruchtbetonter Wein, mit intensiven Tanninen, einer guten Säure und einem langen, trockenen Nachhall. Optimale Voraussetzungen, es wird nur etwas Geduld benötigt, bis alles im Einklang steht.

Weinjahr 2009

Das Weinjahr 2009 begann mit einem schneereichen Winter, ein regnerischer Frühlingsbeginn folgte. Dies sorgte für einen sehr guten Wasservorrat im Boden, der einen Wasserstress der Reben, der aufgrund der fast völlig fehlenden Niederschläge und der großen Hitze – besonders in der zweiten Augushälfte – hätte auftreten können, verhinderte.

Der April wartete mit milden Temperaturen auf, bei gleichzeitigem schwachen Regen. Dies förderte einen leichten Peronosporabefall, der sich aber durch den trockenen und luftigen Mai nicht auf die Jahrgangsqualität auswirkte. Die Reifeentwicklung der Reben setzte mit Verspätung ein, wurde aber sofort aufgeholt, wodurch es fast überall zu einer verfrühten Lese kam. Aus önologischer Sicht handelte es sich zweifellos um Traubenmaterial mit gutem Potential, wobei sich diese Lese sogar als eine der besten der letzten Jahre herausstellen könnte. Insgesamt kann man feststellen, dass – bei angemessener Sorgfalt im Keller – das Traubengut bestens für eine lange Alterung des Weines geeignet ist. Der gesamte Verlauf des Jahres 2009 zeigt uns, dass sich unsere Überlegungen und Anstrengungen im Weinberg in Bezug auf eine individuelle Bewirtschaftung als richtig erwiesen haben und beizubehalten sind. Das Traubenmaterial wies höhere Qualitäten auf als das anderer Weinberge, deren Bewirtschaftung ohne Rücksichtnahme auf Klimaeinflüsse und Pflanzenentwicklung geplant wurde.

Die Lese fand vom 9. bis 19. Oktober statt.