



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

CANNUBI
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

Durch wachsende Erfahrung zur Vollendung

Im Herzen des Barolo. Der langgezogene Cannubi-Hügel beginnt im Dorf Barolo und erstreckt sich in Richtung Nord, wobei er grundsätzlich zwei Hänge abgrenzt, einen mit westlicher, den anderen mit östlicher Ausrichtung. In einem Teil dieses Hügel, der traditionell unter dem Namen Cannubi Boschis bekannt ist, entsteht dieser Barolo, in dem alle noblen Eigenschaften des Nebbiolo, des mittelschweren und mergelhaltigen Bodens und des jedes Jahr unterschiedlichen klimatischen Verlaufs zusammenkommen.

Das Resultat von Erfahrung. Im Barologebiet gilt der Cannubi Boschis als wertvolle Lage. Stolz produzieren wir hier seit 1985 unseren Wein im Bewusstsein der Einzigartigkeit und des außergewöhnlichen Potentials dieser Lage.

- Barolo DOCG
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Barolo Cannubi Boschis 2009 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2013.
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2019 – 2035

Verkostungsnotiz

In der Farbe zeigt sich der Wein dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase der Duft von reifer Sauerkirsche, samtig und anhaltend mit Anklängen an Vanille, Gewürzen und Gewürznelken. Am Gaumen bestätigt sich die Nase mit Aromen von Konfitüre, mit einer ausgewogenen feinen Säure. Ein schöner, erster Eindruck mit einem cremigen, geschmeidigen, schokoladigen Gefühl und einem Hauch von Menthol.

In diesem Wein kommt das warme Terroir des Weinbergs Cannubi Boschis voll zur Geltung. Die Tannine sind süß und lang und beginnen, samtiger zu werden und sich zu integrieren. Der Abgang ist lang und süß, holzige und würzige Noten begleiten Aromen von Traubenkirschen und schwarzen Früchten.

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 8. bis 14. Oktober statt.