

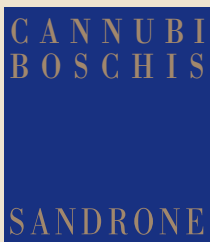


sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

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 0



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 Hügels, 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 2010 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2014.
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2026 – 2050

Verkostungsnotiz

Der Barolo Cannubi Boschis 2010 hat sich vorzüglich entwickelt und bietet heute einen großen Trinkgenuss. Er ist problemlos über weitere 20 Jahre lagerbar und geduldige Sammler werden dann für ihre Selbstbeherrschung belohnt werden. Aus dem Glas steigt der Duft nach Kirschen, Brombeeren und Walderdbeeren auf. Florale Noten und Gewürze fügen der guten Frische Tiefe und Komplexität hinzu. Der Wein hat am Gaumen eine großartige Frucht und Struktur und obwohl er bereits jetzt köstlich ist, wird die Flaschenreifung über die nächsten 15 Jahre und mehr zu einer weiteren Steigerung führen. Der lange Nachhall ist kräftig und entspannt und scheint den Horizont niemals zu erreichen.

Weinjahr 2010

Ausgiebiger Schnee und Regen füllten im Winter die nach dem warmen Sommer im Vorjahr spärlichen Wasserreserven gut auf.

Der Frühling brachte abwechselnd trockene und nasse Perioden. Der Knospenaussschlag war je nach Weinlage zeitlich unterschiedlich, die Blüte fand im üblichen Zeitraum statt, da zuvor moderat warme Temperaturen einsetzten.

Den Sommer hätte man früher als „normal“ bezeichnet, aber nach den letzten Jahren erschien er uns als „kühl“. Die Pflanzen litten während des langen vegetativen Zyklus‘ nie unter exzessiver Hitze. Abgesehen von einer Woche mäßiger Hitze während der Beerenreife Anfang August, entsprachen die Temperaturen einem sogenannten „klassischen“ Jahrgang.

2010 war es unerlässlich, die Trauben und das Blätterdach jeweils individuell handzuhaben, wichtig war eine nicht zu starke grüne Lese nach der Beerenreife. Die Nebbiolo-Lagen im Barologebiet lieferten 2010 eine spektakuläre, reich strukturierte und doch feine Frucht, die bis Ende Oktober andauernde Lese der einzelnen Parzellen fand ohne Zeitdruck statt.

2010 sticht absolut heraus durch seinen Charme und die mühelose Alterungsfähigkeit. Die Kombination der idealen klimatischen Bedingungen ergaben eine Frucht ungewöhnlicher Reife und Komplexität.

Die Lese fand vom 8. bis 17. Oktober statt.