



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 5



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 2015 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2019.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2029 – 2050

Verkostungsnotiz

Die Nase des Barolo Le Vigne 2015 ist noch ein wenig verschlossen – ein Zeichen dafür, dass dieser Wein noch ein paar Jahre ruhen sollte. Mit beharrlichem Schwenken kommen seine Aromen roter und schwarzer Früchte zum Vorschein, gefolgt von Holz und Gewürzen, sowie einer subtilen Waldnote. Am Gaumen ist der Wein zwar ebenfalls noch recht verschlossen, doch seine Fruchtstruktur ist großzügig und komplex, und findet durch die helle Säure und das reife, süße Tannin einen Ausgleich. Dieser Wein zeigt ein überraschend gutes Potential, was der absoluten Sorgfalt bei der Lese sowie der Vinifizierung zu verdanken ist.

Weinjahr 2015

Der Jahrgang 2015 definiert sich durch die sieben Wochen brütend heißen Wetters von der letzten Juniwoche bis zum 14. August, wonach eine Reihe von heftigen Gewittern die Hitze unterbrach und eine lange, kühle Periode beinahe perfekter Reifung in den letzten zwölf Wochen der Anbausaison einleitete. Die Weine dieses Jahrgangs zeigen ein reiches Repertoire an Geschmacksnoten und Aromen - dies zusammen mit einer soliden Struktur und reifen Tanninen - und ein überraschend gutes Potential für die Lagerung. Wir haben in den letzten 20 Jahren viel über die richtige zeitliche Abstimmung von Arbeitsschritten in den Weinbergen gelernt – und viele der Innovationen, die wir in den heißeren Jahrgängen entwickelt haben, konnten wir 2015 zum Einsatz bringen: Eine spätere Fruchtausdünnung, weniger Entblättern und die Bereitschaft, dem Pflanzenwachstum freien Lauf zu lassen. Der richtige Zeitpunkt spielt dabei stets eine Schlüsselrolle.

Das Endergebnis unserer Arbeit spricht aus dem Glas: Der Barolo 2015 präsentiert eine reife, voluminöse Fruchtigkeit, ausgeglichen durch eine schöne Säure und strukturierte, reife Tannine. Somit steht 2015 für Großzügigkeit, Harmonie und Balance.

Die Lese fand vom 4. bis 17. Oktober statt.

