

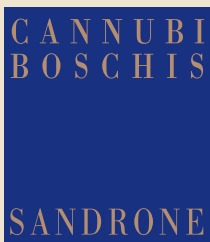


sibi et paucis ist das Ergebnis einer Intuition und die Umsetzung einer Idee. Denn höchste Qualität ergibt sich erst mit der Zeit und im Einklang mit dem Rhythmus der Natur.

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 2



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 2012 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2016.
- Erster Jahrgang: 1985 Cannubi Boschis ab 2013 ALESTE
- Weinberg in der Gemeinde Barolo: Cannubi Boschis
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2038

Verkostungsnotiz

Die Wärme der Spätsaison 2012 zeigt sich in den intensiven, klaren Fruchtaromen des Barolo Cannubi Boschis, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen gut zur Geltung kommen. Ein weiteres Merkmal ist die charakteristische Reife der roten Früchte, Rosen und Beeren. Obwohl er bereits trinkreif ist, kann er sich über einige Jahre der Lagerung hinweg noch verbessern. Die für den Cannubi Hügel so typischen reifen und weichen Tannine sind schön langanhaltend und süß, und die kräftigen Fruchtaromen dieses Jahrgangs gleichen seine frische Säure aus.

Weinjahr 2012

Das Austreiben der Knospen erfolgte früh nach einem kalten schneereichen Winter. Die kühlen Wetterbedingungen hielten bis Ende Juli an, wonach der August Hitze und Trockenheit brachte, welche zur Reife und Fruchtigkeit des aus den Trauben entstehenden Weines beitrugen.

Ein kalter Winter mit relativ viel Schnee und Niederschlag füllte die Grundwasserreserven auf. Der Regen hielt bis in den Mai an, doch die Temperaturen stiegen beträchtlich, was ein schnelles Pflanzenwachstum bewirkte, welches das unregelmäßige Austreiben der Knospen in gewissem Maße ausglich.

Niederschlag Anfang Juni beeinflusste die Blüte, die zur selben Zeit begann, verringerte jedoch den Fruchtausatz und führte zu lockereren Trauben - ein Vorteil in der Prävention von Krankheiten.

Ab Mitte Juni sanken die Temperaturen, was ein langsames, stetiges Wachstum der Früchte ermöglichte. Bis August kann die Rede von einem ‚typischen‘ Anbaujahr sein. Die Temperaturen stiegen und erreichten ihre Höchstwerte im August, mit 38°C und sehr trockenem Wetter.

Dank der Kombination aus Hitze und Wasserreserven konnten die Früchte im frühen Herbst voll ausreifen. Die Lese fand unter guten Wetterbedingungen statt, mit warmen, klaren Tagen und kühlen Nächten bis Mitte Oktober.

Die Lese fand am 10. und 11. Oktober statt.

