



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 1

LE VIGNE

SANDRONE

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 2011 „sibi et paucis“ reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2015.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Serralunga d'Alba: Baudana
Novello: Merli
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2020 – 2045

Verkostungsnotiz

Die tiefe Farbe dieses Weines deutet auf einen heißen, reifen Jahrgang hin. Sein Aromaprofil bestätigt diesen Eindruck mit Noten von süßen roten und schwarzen Himbeeren, Kirschen, Rosenblättern, Lakritz und warmen Gewürzen. In der Nase ist er vor allem betörend – seine Aromen steigen hoch aus dem Glas empor. Im Mund zeigt er sich direkt und linear. Dieser Wein schmeichelt dem Gaumen: Es dominieren reife Früchte, gepaart mit frischer Säure und hervorragender Struktur. Im Anbetracht seines Jahrgangs übertrifft er alle Erwartungen. Der Nachhall hat einen weichen, mineralischen Aspekt, der die vollblütigen Tannine optimal ergänzt. Zurück bleibt ein angenehmes Gefühl von Wärme, das lange im Mund verweilt.

Weinjahr 2011

2011 war ein einzigartiges Jahr. Der Frühling kündigte sich überraschend warm an und die Knospen sprossen ca. 20 Tage früher als üblich. Dementsprechend früher entwickelten sich auch die Blüten und Fruchtstände. Im Mai und Juni blieb es warm und so hielten die Pflanzen ihren Vorsprung im Vergleich zum Durchschnitt. Ein kühlerer Juli mit einigen Regenschauern zügelte das rapide Wachstum und stillte den Durst der Reben. Es folgten jedoch eine heiße zweite Augushälfte und ein ebenso heißer September – die Rede war vom „wärmsten September seit 150 Jahren“.

Das Ergebnis waren überaus reife Trauben: Wäre der Sommerschnitt in den Weinbergen zu früh gewesen, hätte dies zu sehr zuckerigen Früchten geführt, denen es an Säure und Struktur gefehlt hätte. Luciano and Luca ist es gelungen, die Bedürfnisse der Pflanzen vorauszusehen und nie zu viel wegzuschneiden, um mehr Trauben zu erhalten und einen zu hohen Zuckergehalt zu vermeiden.

Dank der kühleren Nachttemperaturen ab Mitte September konnten die Trauben ihre Tannine und ihre Farbe ausreifen und ein exzellentes Aromaprofil entwickeln. Die Weinlese (08.10.-24.10.) war vergleichsweise einfach, nachdem die wichtigsten Arbeiten bereits in den Vormonaten geleistet worden waren.