



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 4



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 2014 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2018.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2024 – 2045

Verkostungsnotiz

Mit seinem jetzigen Alter von fast zehn Jahren ist der Barolo Le Vigne vom komplexen, regenreichen Jahrgang 2014 überraschend frisch und lebhaft. In der Nase vermengen sich Blumen- und Fruchtnoten: Getrocknete Rosenblätter treffen auf mazerierte Himbeeren. Am Gaumen bilden Süße, Säure und Tannine ein harmonisches Gleichgewicht. Er zeigt sich reif und abgerundet. Seine Verkostung erzählt sowohl von den Herausforderungen des Jahres 2014 als auch von der Arbeit, die nötig war, um einen guten Wein zu erzeugen. Das Ergebnis ist ein Le Vigne 2014, der sich hervorragend genießen lässt und das strenge Urteil über seinen Jahrgang zu revidieren weiß.

Weinjahr 2014

Auch wenn der Jahrgang 2014 einer der komplexesten der letzten Jahre war, so barg er durch das positive Finale der Saison doch eine sehr erfreuliche Überraschung, was die Qualität der vinifizierten Trauben anging. Nach dem milden Winter traf der Frühling zwar frühzeitig, aber graduell ein. Die Niederschlagsmenge im Sommer lag über dem Durchschnitt. In einigen Fällen kam es zu lokalen Starkregen. Vor allem die Niederschläge vom 23. und 29. Juli waren relevant, allerdings mit völlig unterschiedlichen Auswirkungen: in einigen Gebieten wurden 63 mm Regen an einem einzigen Tag registriert, während 15 km weiter lediglich 13 mm verzeichnet wurden. Der September war klimatisch gesehen zweifellos positiv mit sehr guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die zur guten Beerenreife und idealen Zusammensetzung der polyphenolischen Elemente beitrugen. Die Nebbiolo-Trauben haben von allen Sorten am besten auf die guten klimatischen Bedingungen während der letzten Wochen der Reifephase reagiert. Wo eine korrekte grüne Lese sowie sorgfältige Pflege und Säuberung der einzelnen Trauben stattfanden, wurden auch 2014 exzellente Resultate erreicht.

Die Lese fand vom 10. – 18. Oktober statt.

