



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 6

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 2016 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2020.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Alkoholgehalt: 14,5 %
- Optimale Trinkreife: 2029 – 2047

Verkostungsnotiz

Der Barolo Le Vigne steht seit seinen Anfängen für eine großartige Struktur, Tiefgründigkeit und Langlebigkeit. Das Jahr 2016 ließ diese Eigenschaften dank günstigster Wetterbedingungen besonders gut zum Vorschein kommen. Dieser Jahrgang verbirgt nach 10 Jahren noch sein wahres Potential, obwohl er jetzt schon schmeichelnd und seriös zugleich am Gaumen ist. Fest steht jedoch, dass ein wenig Geduld ihn bald zu seiner Höchstform auflaufen lassen wird. In der Nase kommen Aromen von Amarenakirschen, Lakritz, Waldboden und blumigen Elementen zum Vorschein: Rosen- und Veilchendüfte kristallisieren sich deutlich heraus. Im Mund dominieren süße, einhüllende und geradlinige Tannine, die im Begriff sind, ihre optimale Balance zu finden. Reichhaltiges Obst und eine feine Säure verstecken sich noch hinter der gewaltigen Struktur. Der Nachhall scheint unendlich.

Weinjahr 2016

Ein milder, z. T. trockener Winter führte zu einem vorgezogenen Austrieb, gefolgt von einer langsameren vegetativen Periode. Blüte und Fruchtansatz fanden leicht verspätet, aber regelmäßig statt, sodass die Fruchtbarkeit des Jahrgangs positiv beeinflusst wurde.

Der vor allem im April und Mai kühle und regnerische Frühling ging in einen wechselhaften Sommer über: die Vegetation verlangsamte sich weiter, und so setzte der Farbwechsel 13-15 Tage später als im Vorjahr ein. Erst Ende August änderte sich der klimatische Rhythmus: die zweite Augushälfte und der ganze September bescherten bessere Tage, bevor das Herbstklima mit warmen Tagen und Temperaturen bis zu 30°C sowie frischeren Nächten eintrat.

Die Lese fand vom 2. bis 22. Oktober statt.

