



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

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 2012 *sibi et paucis* reifte für weitere 6 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2016.
- Erster Jahrgang: 1990
- Weinberge in:
Barolo: Vignane
Castiglione Falletto: Villero
Novello: Merli
Serralunga d'Alba: Baudana
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2038

Verkostungsnotiz

Auf sein intensives Bouquet mit Aromen von roten Früchten, Veilchen und Granatapfel folgt ein ausdrucksvoller, feiner und ausgeglichener Gaumen mit wunderbar reifen Tanninen und einer überraschend raffinierten Säure, trotz der Augusthitze 2012. Der Barolo Le Vigne 2012 hat Anmut, Volumen und Lebhaftigkeit, zusammen mit seiner metallischen Säure ein unerwarteter und willkommener Charakterzug in Anbetracht des warmen Ausklangs des Anbaujahrs. Auch wenn er sich jetzt schon genießen lässt, kann er sich durch drei bis fünf Jahre Lagerung in der Flasche noch deutlich verbessern. Sein Finale ist langanhaltend, süß und tanninreich, mit Noten von Graphit, Lakritz und Gewürzen.

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 Fruchtansatz 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 vom 2. bis 13. Oktober statt.

