



*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 8

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

## Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

**Ein Amphitheater im Roero.** Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die Nebbiolo-Trauben aus der Lage Valmaggione in Vezza d'Alba den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggione kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen des einzigartigen Mikroklimas und der Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Die Natur im Roero ist reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil und die Form perfekt: ein natürliches Amphitheater mit bester Ausrichtung von Ost über Süd nach West. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und wenn wir nur die reifsten Trauben lesen.

Der Nebbiolo aus dem Roero steht für Eleganz. In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggione die ganze Feinheit und Raffinesse des hiesigen Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Dieser Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2018 *sibi et paucis* reifte für weitere 4 Jahre in unserem Weinkeller nach seiner ersten offiziellen Präsentation im September 2020.
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2024 - 2032

## Verkostungsnotiz

Ogleich sein Jahrgang vielmals unterbewertet wurde, stellt dieser Wein sein Licht nicht unter den Scheffel. Seine Nase entfesselt Aromen von roten Früchten, Bergamottenblüten und Tee, abgerundet durch feine Mineralnoten. Der Valmaggiore ist immer schon ein sehr eleganter Wein gewesen, und 2018 ist in dieser Hinsicht keine Ausnahme. So präsentiert sich dieser Jahrgang mit außergewöhnlicher Anmut und Finesse, sowie einer guten Struktur und einem langen Abgang. Am Gaumen treffen Aromen roter Kirschen auf eine spritzige Säure und strukturiert-süße Tannine. Das Finale ist langanhaltend: Fein und geschmeidig wirkt dieser Wein im Mund nach, ohne in irgendeiner Form zu beschweren.

## Weinjahr 2018

Nach der drückend heißen Saison 2017 begann der Jahrgang 2018 mit viel Schnee im Winter und Frühlingsregen und füllte so den ausgedörrten Boden wieder auf.

Das nasse Wetter hielt bis April an, was z.Tl. die Arbeit in den Weinbergen erschwerte und einen etwas späteren Knospenansatz bewirkte.

Die Blüte verlief unter normalen Bedingungen. Die gelegentlichen Regengüsse zu Beginn des Sommers führten in unserem Weinanbaugebiet zu einer hohen Luftfeuchtigkeit. Um die Gesundheit der Reben zu erhalten, ergab sich eine intensive Pflege mit genau kalkulierten Behandlungen.

Die Frucht entwickelte sich im Sommer graduell bei Temperaturen, die ab Mitte Juli deutlich anstiegen. Eine lange Periode konstanten guten Wetters förderte dann die Reifung der Beeren, ohne die Lese vorziehen zu müssen, der Ertrag lag etwas höher als in den Vorjahren.

Abschließend können wir sagen, dass es sich um einen Jahrgang mit traditioneller Prägung handelt. Um das beste Resultat zu erzielen, das letztendlich die Erwartungen zu Anfang des Jahres übertraf, wurde eindeutig mehr Handarbeit veranschlagt.

Die Lese fand vom 3. – 10. Oktober statt.

