



LUX VITIS 2021

Der Jahrgang 2021 war durch einen milden und trockenen Winter gekennzeichnet, der einen leichten Austriebsvorsprung in der ersten Aprilwoche begünstigte. Die milde Witterung wurde um den 8. und 9. April durch einen erheblichen Temperaturrückgang unterbrochen, der zu einer Verlangsamung des Triebwachstums führte, den Pflanzen aber nicht schadete. Die gleichmäßigen und nicht zu heißen Monate Mai und Juni sorgten für ein optimales Wachstum der Pflanzen und eine hervorragende Blüte und Fruchtbildung. Die Sommerperiode setzte sich mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen und ohne Regen fort, sodass die Traubenreife und der Farbumschlag in der letzten Juliwoche begann. Diese Bedingungen wurden in der dritten Augustwoche durch zwei heftige Regenfälle unterbrochen, die den Pflanzen Erleichterung verschafften, die Böden rehydrierten und den Beginn der Reifephase der Trauben begünstigten. Der September erwies sich als herrlich sonnig mit starken nächtlichen Temperaturschwankungen, die es den Trauben ermöglichte, eine perfekte phenolische und aromatische Reife zu erreichen.

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe des Weines ist intensiv rubinrot. Das Bouquet ist reich und komplex mit Noten von reifen Brombeeren und Maulbeeren, Wacholder und Thymian mit einer süßen Note von Tabak, um dieses großartige Aroma abzurunden. Am Gaumen zeigt er sich sehr ausgewogen, lebhaft, vollmundig mit seidigen, eleganten Tanninen, und der Abgang ist von schöner Persistenz und Frische geprägt.

TRAUBEN

Cabernet Sauvignon,
kleiner Teil Sangiovese

DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR

45 q/ha

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

10.000

LESEZEITPUNKT

28. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

260 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

6,8 g/l

pH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

3,38

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZERATION

20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

100 % neue Barriques

AUSBAUDAUER

24 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

Dezember 2023

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

15,2% Vol.

GESAMTSÄURE

6,25 g/l

pH-WERT

3,40

TENUTA LUCE

TOSCANA