



LUCE 2019

2019 war ein später und ausgewogener Jahrgang. Nach einem kalten, sonnigen Winter wartete der Frühling mit niedrigen Temperaturen und vermehrten Niederschlägen auf, wodurch beträchtliche Wasserreserven im Erdreich gebildet werden konnten. Der daraus resultierende geringe Lichteinfall im Zusammenhang mit dem vielen Regen im Mai führte wiederum dazu, dass der Vegetationszyklus der Pflanzen etwa 10 Tage später als üblich eintrat. Anfang Juni blühten alle Reben gleichmäßig. Es folgte ein heißer Sommer ohne Spitzentemperaturen, jedoch mit einigen Niederschlägen Ende Juli und Anfang August, die für ein kräftiges, effizientes Blattwerk sorgten. Die milden Temperaturen im September und die ausreichenden Wasservorräte ermöglichten es den Trauben, langsam und regelmäßig auszureifen. Dadurch konnten perfekt reife Tannine von schöner Intensität und frische Aromen erzielt werden.

Für den Merlot startete die Ernte bei sonnigem Wetter am 12. September, für den Sangiovese Ende September, Anfang Oktober. Die Weine sind strukturiert, ausgewogen und mächtig und haben ein großes Alterungspotential.

WEINBESCHREIBUNG

Luce 2019 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. In die Nase treten blumige Noten von Veilchen und Rose, begleitet von Himbeere und süßen Gewürzen. Am Gaumen offenbart er sich balanciert und elegant mit nahezu cremiger Textur, die von seidigen, gut integrierten Tanninen aufrechterhalten wird. Der nachhaltige Abgang wird von würzigen Noten begleitet.

TRAUBEN

Merlot, Sangiovese

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

89.000

LESEZEITPUNKT

Merlot: 20. September

Sangiovese: 29. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 250 g/l, Sangiovese: 243 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 7,90 g/l, Sangiovese: 8,70 g/l

pH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 3,38, Sangiovese: 3,20

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZeration

22 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Barriques: 80% neu, 20% ein Jahr alt

AUSBAUDAUER

24 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

Dezember 2021

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

14,40% Vol.

GESAMTSÄURE

6,03 g/l

pH-WERT

3,49