



Luce 2002

Die 2002er Ernte wird als eine untypische und schwierige Saison im Gedächtnis bleiben. Die Luce-Weinberge verfügen über eine gute Entwässerung und wurden daher von den reichlichen Regengüssen dieses Sommers nicht in Mitleidenschaft gezogen. Leider beschädigten heftige Hagelfälle Ende August jedoch Teile der Weinberge. Die davon nicht betroffenen Reben profitierten am Ende des Sommers und im Frühherbst von sonnigen Tagen und günstigen Wetterbedingungen, was eine aufmerksame Lese und Auswahl der Trauben ermöglichte. Um Trauben der gewünschten Qualität und Reife zu erhalten, wurde die Lese je nach Reifegrad der Trauben innerhalb des gleichen Weinbergs in mehreren Phasen durchgeführt. Daneben stand ein sorgfältiger Auswahlprozess der einzelnen Trauben. Die in die Kelterei eingefahrenen Trauben waren in hervorragendem Zustand, jedoch war ihre Menge sehr gering. Aus diesem Grund ist die Produktion des Jahrgangs 2002 bedeutend kleiner als gewöhnlich.



Optimale Farbe, von einem intensiven Rubinrot. Das Aroma ist geprägt von jener eleganten Note, die inzwischen typisch für alle Luce-Jahrgänge ist. Die Feinheit und Reinheit des Aromas von Waldfrüchten und Sauerkirschen, begleitet von angenehmen Nuancen an Kakao, ergeben ein Geruchfinale, bei dem die Düfte von balsamischen Aromen das Bild abschließen. Der Geschmack ist harmonisch, klar und elegant, mit Tanninen, die perfekt enthalten sind, dicht und regelmäßig, nie aggressiv, aber sehr evident. Das Verhältnis zum Alkohol ist ausgewogen, von richtiger Tiefe. Luce 2002 schenkt uns ein Crescendo-Finale, bei dem man im Nachgeschmack angenehme Schiefernoten erkennt.

REBSORTEN	Merlot, Sangiovese
GESAMTPRODUKTION	Etwa 8.000
ERNTZEIT	Merlot: erste Septemberwoche Sangiovese: dritte Septemberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	Merlot: 242,5 g/l, Sangiovese: 220 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	Merlot: 5,3 g/l, Sangiovese: 5,7 g/l
GÄRUNGSZEIT	12 Tage
MAISCHEGÄRUNG	Etwa 4 Wochen
AUSBAUBEHÄLTER	Französische Eichen-Barriques: 90% neu, 10% Zweitbelegung
AUSBAUDAUER	24 Monate in französischen Eichen-Barriques, und 1 Monat im Eichenfass
ABFÜLLUNG	November 2004

ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	14,5% Vol.
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
PH-WERT	3,69