



Luce 2014



Der Frühling verlief in den Weingärten durchaus saisontypisch, vielleicht ein klein wenig wärmer als in den Jahren zuvor. In schönen Abständen kam es immer wieder zu Niederschlägen, was auch im Sommer der Fall war, und so fielen die Temperaturen im Mittel nicht übermäßig hoch aus. Hitzebedingter Wassermangel war also kein Stressfaktor für die Reben, zumal die Böden gut durchfeuchtet waren. In diesem klimatischen Umfeld konnten sich die Pflanzen bestens entwickeln und die Trauben gleichmäßig heranreifen. Bei der Lese fielen sie durch ihre überaus kräftige Färbung auf, reich an Polyphenolen waren sie in einem äußerst gesunden Zustand.

Der Luce 2014 beeindruckt mit seiner tief rubinroten Farbe, von violetten Reflexen durchzogen.

In der Nase mischen sich feine Aromen nach kleinen schwarzen Beeren und Sauerkirschen mit eleganten Noten von Kakao und Kaffee.

Auf Zunge und am Gaumen ist die Tanninstruktur hochfein und elegant und verleiht dem Wein eine harmonische, cremige Beschaffenheit, die lange anhält. Sehr ansprechend die feinwürzigen Eindrücke im Abgang.

REBSORTEN	Sangiovese, Merlot
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	30 hl/ha
FLASCHENPRODUKTION GESAMT	70.000
ERNEZEIT	Sangiovese: die erste Oktoberwoche Merlot: die erste Septemberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	Sangiovese: 239 g/L, Merlot: 254 g/L
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	Sangiovese: 7,74 g/L, Merlot: 6,56 g/L
Ph-WERT BEI DER LESE	Sangiovese: 3,18, Merlot: 3,29
GÄRBEHÄLTER	Edelstahl, thermokontrolliert
GÄRTEMPERATUR	< 30°C
GÄRUNGSDAUER	12 Tage
MAISCHEGÄRUNG	4 Wochen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	im Barrique-Fass vollzogen
FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE FÄSSER	Barriques aus Eichenholz: 85% neu, 15% in Zweitbelegung
AUSBAUDAUER	24 Monate
ABFÜLLUNG	Dezember 2016

ANALYSEWERTE

ALKOHOLGEHALT	14,18%Vol.
SÄURE	6,14 g/l
Ph-WERT	3,43