



## LUCE 2015

Nach einem Winter mit normalen Regenfällen, die für ausreichend Wasserreserven sorgten, trieben die Pflanzen Anfang April aus. Dank der trockenen und sonnigen Tage konnten sich die Rebstöcke während des gesamten Wachstumszyklus regelmäßig und gesund entwickeln. Der heiße Sommer wurde Anfang August von ein paar Niederschlägen abgemildert. Somit konnten die Trauben unter idealen Bedingungen regelmäßig, intensiv und ohne Stress heranreifen. Der Wein präsentiert sich in der Nase ausdrucksstark und würzig, mit Noten von Vanille und Lebkuchen. Kurz darauf sind Noten von Zimt und Gewürznelke zu vernehmen. Insgesamt eine komplexe Nase mit reifen Früchten und intensiven Aromen von Kirsche und Pflaume als Basis. Am Gaumen offenbart er sich ehrlich und strukturiert. Die Tannine sind präsent doch elegant, gut eingebunden, nicht aggressiv und bilden einen weiten, dichten Rahmen. Das angenehme Gefühl mündet in ein nachhaltiges Finale, dominiert von einer schönen Frische.

### TRAUBEN

Sangiovese, Merlot

### DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG

35 hl/ha

### GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

80.000

### LESEZEITPUNKT

Sangiovese: letzte Septemberwoche

Merlot: erste Septemberwoche

### ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 245 g/L, Merlot: 256 g/L

### GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 6,94 g/L, Merlot: 6,47

### pH-Wert ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 3,29 g/L Merlot: 3,45 g/L

### GÄHRBEHÄLTER

temperaturkontrollierter Edelstahl

### GÄHRTEMPERATUR

bis 28°C

### GÄHRDAUER

12 Tage

### SCHALENMAZERATION

4 Wochen

### MALOLAKTISCHE GÄHRUNG

in Barriques

### AUSBAUBEHÄLTER

Eichenbarriques: 85% neu, 15%

Zweitbelegung

### AUSBAUDAUER

24 Monate

### FLASCHENABFÜLLUNG

Dezember 2017

### ANALYTISCHE DATEN:

#### ALKOHOL

15 % Vol.

#### GESAMTSÄURE

5,68 g/l

#### PH-WERT

3,45