



LUCE 2016

Der Jahrgang 2016 wird aufgrund seines überwiegend regelmäßigen Klimaverlaufs in Erinnerung bleiben. Der Frühling war regnerisch, doch mild, was dazu führte, dass sowohl der Merlot als auch der Sangiovese bereits Ende März, Anfang April austrieben. Im Sommer gab es drei signifikante Niederschläge über 15 mm, nämlich Anfang, Mitte und Ende August. Zugleich lagen die Temperaturen nie zu hoch, womit Wasserstress vermieden werden und die Trauben graduell optimal ausreifen konnten.

Dieser Jahrgang zeichnet sich durch seinen regelmäßigen Klimaverlauf sowie durch fehlende Extreme hinsichtlich Niederschlag und Hitze aus. Der Effekt des Terroirs ist sicherlich ein Merkmal des Jahrgangs 2016. Die Wetterbedingungen im Spätsommer und während der Ernte erlaubten es den Trauben wunderbar auszureifen. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer satten Farbe. Sein Aroma offenbart frische Früchte. Zudem präsentiert er sich schmeichelnd, mit sehr angenehmen, eleganten und deutlichen Tanninen ohne jedoch eindringlich zu wirken. Luce 2016 ist ehrlich, saftig und bietet eine angenehme Balance zwischen Frische, Frucht und Dichte. Sein Abgang hat große Klasse.

TRAUBEN

Sangiovese, Merlot

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG

30 hl/ha

FLASCHENPRODUKTION GESAMT

96.800

LESEZEITPUNKT

Sangiovese: letzte Septemberwoche

Merlot: erste Septemberwoche

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 257 g/l, Merlot: 265 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 6,81 g/l, Merlot: 6,55 g/l

pH-Wert ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 3,24, Merlot: 3,40

GÄHRBEHÄLTER

temperaturkontrollierter Edelstahl

GÄHRTEMPERATUR

bis 28°C

GÄHRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZARATION

4 Wochen

MALOLAKTISCHE GÄHRUNG

in Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Eichenbarriques: 85% neu, 15% Zweitbelegung

AUSBAUDAUER

24 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

Dezember 2018

ANALYTISCHE DATEN:

ALKOHOL

14,85% Vol.

GESAMTSÄURE

6,06 g/l

PH-WERT

3,42