



LUX VITIS 2017

Die Saison 2017 war von einem milden Winter mit reichlich Regen und Temperaturen, die leicht über dem Durchschnitt lagen, gekennzeichnet.

Sowohl im Frühling als auch im Sommer herrschte ein warmes Klima, wobei nur geringer Regen fiel. Diese Umstände ermöglichten es, eine Blüte zu optimalen Bedingungen zu erzielen und die Größe der Trauben zu begrenzen.

Der Regen setzte schließlich Anfang sowie Mitte September ein, wodurch die Luft abkühlte und die Trauben unter hervorragenden Bedingungen reifen konnten.

Der Wein präsentiert sich in einem wunderschönen kräftigen Purpurton, der nahezu undurchdringlich ist.

In der Nase ist der Wein komplex, reich an reifen Früchten wie Johannisbeere und Brombeere, die sich mit Aromen von Zeder und Tabak vermischen.

Am Gaumen entwickelt er sich weich und ausgewogen, unterfüttert von einer kraftvollen und raffinierten Tanninstruktur, die dem Wein ein Gefühl von Bestimmtheit verleiht. Die Eindrücke münden in einen fruchtigen und nachhaltigen Abgang.

TRAUBEN

Cabernet Sauvignon, etwas Sangiovese

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG

45 q/ha

GEAMTPRODUKTION DER FLASCHEN

6.000

LESE

3. Oktober

ZUCKERGEHALT BEI DER LESE

240 g/l

WEINSÄURE BEI DER LESE

7,1g/l

PH-WERT BEI DER LESE

3,30

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZARATION

20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

in Barrique

AUSBAUBEHÄLTER

100% neue französische Barriques

AUSBAUDAUER

24 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

Dezember 2019

DATENANALYSE:

ALKOHOL

14% Vol.

GESAMTSÄURE

6,34 g/l

PH-WERT

3,43