



## LUX VITIS 2015

Nach einem Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen, die eine Speicherung der Wasserreserven der Vorsaison ermöglichten, begann der Austrieb der Weinstöcke Anfang April. Die Pflanzen entwickelten sich dank einer trockenen und sonnigen Jahreszeit normal. In der gesamten Vegetationsperiode befanden sich die Weinstöcke in einem gesunden Zustand. Die intensiven Sommertemperaturen Anfang August wurden durch zwei satte Regenfälle unterbrochen, so dass die Trauben gut und intensiv ohne Belastung heranreifen konnten.

Ein Wein mit mediterranem Charakter, reich und komplex. Bei seinem Bouquet erkennt man deutlich eine Note von Lebkuchen und dunkler Kirsche. Im Mund präsentiert sich Lux Vitis in seiner Kraft mit kompakten und präzisen Tanninen, einer konzentrierten und unaufdringlichen Struktur, ausgeglichen durch einen Eindruck von Süße. Der Abgang ist überaus anhaltend.

### REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, ein kleiner Teil Sangiovese

### DURCHSCHNITTLICHER ERTRAG PRO HEKTAR

40 Doppelzentner/ha

### FLASCHENPRODUKTION GESAMT

7.459

### ERNTZEIT

letzte Septemberwoche

### ZUCKERGEHALT BEI DER LESE

262 g/l

### SÄUREGEHALT BEI DER LESE

6,7 g/l

### PH-WERT BEI DER LESE

3,32

### GÄRUNGSBEHÄLTER

Betontanks

### GÄRTEMPERATUR

28-30°C

### GÄRUNGSDAUER

10-12 Tage

### MAISCHEGÄRUNG

20 Tage

### MALOLAKTISCHE GÄRUNG

in Barrique-Fässern

### FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE FÄSSER

französische Barrique-Fässer, 100% neu

### AUSBAUDAUER

24 Monate

### ABFÜLLUNG

7. Februar 2018

### ANALYSEWERTE:

#### ALKOHOL

15%

#### SÄURE

5,75 g/l

#### PH

3,40