



LUCE BRUNELLO 2019

Der Jahrgang 2019 war von einem kalten und trockenen Winter geprägt, der in der ersten Aprilwoche eine normale Knospenentwicklung ermöglichte. Danach war der Frühling regnerisch und die Temperaturen lagen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt, insbesondere im Mai. Diese Bedingungen führten dazu, dass sich im Boden wichtige Wasserreserven bildeten und sich die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlangsamte. Das warme Wetter und der ausbleibende Regen im Juni förderten die Vegetation und garantierten eine hervorragende Blüte, die in der zweiten Woche des Monats stattfand. Die Sommersaison verlief ohne besondere Hitzespitzen, wobei einige Niederschläge zwischen Ende Juli und Anfang August für einen kräftigen und effizienten Laubapparat sorgten. Die milden Temperaturen im September und ein guter Feuchtigkeitsgehalt der Böden begünstigten eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben, was zu perfekt reifen Tanninen mit hoher aromatischer Intensität und Frische führte. Die Trauben wurden am dem 1. Oktober bei idealem Wetter geerntet: milde Temperaturen am Tag und kühle Nächte. Die perfekte Qualität der Trauben erlaubte es, einen ausgewogenen und strukturierten Luce-Brunello mit kräftigen, perfekt integrierten Tanninen zu erzeugen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Luce Brunello 2019 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase besticht er durch die aromatische Intensität von roten Früchten wie Kirschen in Alkohol, roten Pflaumen und Orangen, die sich mit Noten von Tabak und süße Lakritze vermischen. Am Gaumen zeigt er sich sehr angenehm, einhüllend, lebendig und getragen von perfekt reifen Tanninen, die im Abgang Raum für Zitrusnoten lassen.

FLASCHENPRODUKTION GESAMT

50.000

TRAUBEN

Sangiovese

LESEZEITPUNKT

1. Oktober

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 252 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 6,97 g/l

pH-Wert ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 3,18

GÄHRBEHÄLTER

Zement

GÄHRTEMPERATUR

26°C

GÄHRDAUER

10 Tage

SCHALENMAZERATION

4 Wochen

AUSBAUDAUER

mind. 24 Monate in slawischen
Eichenfässern

FLASCHENABFÜLLUNG

Juli 2023

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

15,00 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,76 g/l

PH-WERT

3.32