



LUCE 2021

Der Jahrgang 2021 war durch einen milden und trockenen Winter gekennzeichnet, mit Ausnahme einiger Schneefälle Anfang Februar. Ab März lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten, was für den Sangiovese einen leicht verfrühten Austrieb am Monatsende bzw. Anfang April und für den Merlot ab der ersten Aprilwoche bedeutete. Um den 8./9. April führte ein beträchtlicher Temperaturrückgang in der gesamten Toskana zu verbreitetem Frost. Unsere Weinberge erlitten jedoch dank ihrer Lage keine nennenswerten Schäden, da die frühesten und damit anfälligsten Weinberge auf einer Höhe mit geringer Frostgefahr liegen. Allerdings führte der Temperaturwechsel zu einer Verlangsamung des vegetativen Wachstums bis Ende Mai. Mit dem Anstieg der Temperaturen im Juni begannen die Reben wieder zu wachsen und sich zu entwickeln, wobei die Blüte zwischen der zweiten und dritten Juniwoche einsetzte. Es folgte ein heißer und trockener Sommer bis Mitte August, ehe aufgrund zweier Regenfälle - der erste am 20. August mit 45 mm und der zweite am 24. August mit 20 mm - die Temperaturen und der Feuchtigkeitsgehalt der Böden wieder auf ein optimales Niveau gebracht wurden, und dies zu einem sehr wichtigen Zeitpunkt, der mit dem Beginn der Traubenreife zusammenfiel. Der September war perfekt: sonnig, mit Temperaturschwankungen von 15 Grad, die eine hohe Konzentration von Aromastoffen und Polyphenolen in den Trauben begünstigten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Luce 2021 präsentiert sich in einem sehr intensiven Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen schwarzen Früchten, insbesondere von Brombeeren und Maulbeeren, begleitet von zarten blumigen Anklängen an Veilchen und süßen Gewürznoten. Im Mund entfaltet er seinen ganzen Charme und seine Eleganz. Vollmundig und ausgewogen, verteilen sich die seidigen Tannine im gesamten Mund und hinterlassen einen langen, anhaltenden Abgang mit feinen Gewürznoten.

TRAUBEN

Sangiovese, Merlot

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

130.000

LESEZEITPUNKT

Merlot: 7. September

Sangiovese: 16. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 258 g/l, Sangiovese: 255 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 7,75 g/l, Sangiovese: 7,08 g/l

PH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 3,23, Sangiovese: 3,30

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZeration

22 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Barriques: 80% neu, 20% ein Jahr alt

AUSBAUDAUER

24 Monate

IMBOTTIGLIAMENTO

November 2023

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

15% Vol.

GESAMTSÄURE

6.25 g/L

PH-WERT

3.40