



POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2009

BOLGHERI DOC ROSSO

Poggio ai Ginepri - Bolgheri DOC - geboren aus eigenen Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot gewonnen durch eine sanfte Pressung. Ein schöner Wein, gute Struktur und eine höhere Konzentration. Verfügt über eine breite und tiefe Geruchs-Landschaft, die in einer sehr offenen und sofort öffnet sich. Struktur intensiv, sondern auch schön weich und Good Housekeeping Exekutive.

Wahrlich, ein Wein-Klasse.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 50% Syrah 30% Merlot 20%

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen und sanften Quetschen der Beeren, erfolgten die Gärung und Mazeration für etwa 20 bis 25 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks. Dabei wurden alle Sorten separat verarbeitet und vinifiziert. Später kam die Hälfte des Weins für den biologischen Säureabbau und den anschließenden Ausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. Die andere Hälfte wurde in Edelstahltanks ausgebaut. Anschließend erfolgten die endgültige Assemblage und die Flaschenfüllung.

TERROIR

Höhe:	80/100 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	OVEST
Rebstöcke pro hektar:	6500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	90 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Auf einen langen und strengen Winter mit Durchschnittstemperaturen zwischen 0 und 7°C folgte ein Frühjahr mit reichlich Niederschlägen, die dafür sorgten, dass die seit 2003 knappen Wasserressourcen wieder aufgefüllt wurden. Auch während der Frühjahrsmonate blieben die Temperaturen niedriger als gewöhnlich, was zu einem verzögerten Rebenwachstum führte. Erst zu Sommerbeginn im Juni stiegen die Temperaturen wieder an und machten einem sonnigen, warmen und trockenen Wetter Platz, das bis Mitte September andauerte. Dadurch gelangten die Reben früher als gewöhnlich zur vollen Ausreifung und die Lese konnte früher als sonst beginnen. Ende September fiel an einigen Tagen Regen, wodurch sich die geplante Lese des Cabernet Sauvignon kurzzeitig zu verschieben drohte. Eine ausgezeichnete Durchlüftung nach dem Ende der Regenfälle sorgte jedoch rasch für die nötige Trocknung der Reben, sodass es letztendlich zu keinen Schäden kam.