

## ARGENTIERA

2021

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Spitzenwein des Weinguts vereint in sich die Kraft und die Einzigartigkeit seines zauberhaften Entstehungsortes

---



### Zusammensetzung

Cabernet Sauvignon 48% Merlot 45% Cabernet Franc 7%

### Weinberge und Terroir

Höhenlage: 180 bis 200 m. ü. M.

Boden: Mergel und Tonstein mit eingelagerten Schichten aus Sandstein und Kieselgesteinen

Weinbergsausrichtung: Norden / Nordwesten / Westen / Südwesten / Süden

Pflanzdichte: 7.500 Rebstöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 6.000 kg Trauben

### Weinbereitung

Traubenlese: von Hand

Gärung und Mazeration: 25 Tage in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 28 bis 30 °C

Biologischer Säureabbau: in Barriques aus französischer Eiche

Reifung: 14 bis 16 Monate in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche

Flaschenreife: 12 Monate

## Klima

Das Jahr 2021 wird in mehrfacher Hinsicht in Erinnerung bleiben: klimatisch, wegen der langandauernden Trockenheit und der ausgeprägten Hitze, unter produktiven Gesichtspunkten wegen der überdurchschnittlichen Erntemenge und der hervorragenden Traubenqualität und außerdem organisatorisch, weil Ernte und Traubenverarbeitung schnell und reibungslos verliefen.

Die Weinlese war kurz, sie begann am 2. September und endete am 1. Oktober. Alle Rebsorten kamen gut mit dem Jahrgang zurecht, der aufgrund spärlicher Niederschläge nicht einfach war. Ungeachtet dessen konnten ausgereifte, gesunde Trauben geerntet werden, was einmal mehr das große Potenzial der Weingärten von Argentiera bestätigt.

## Anmerkungen zum Jahrgang

2021 gehört zu den schönsten Jahrgängen von Bolgheri, und war durch eine relativ kurze Erntezeit von etwa 25 Tagen gekennzeichnet.

Anfang August gab es eine etwa zehntägige Hitzeperiode, während der die Pflanzen eine „Pause“ einlegten, ohne jedoch ihren biologischen Zyklus zu verändern. Die Hitze schränkte auch die negativen Auswirkungen von Rebenschädlingen ein und begünstigte somit eine perfekte Entwicklung der Trauben und eine gleichmäßige Ausreife. Gleichzeitig wurden die Reben mit geeigneten agronomischen Maßnahmen unterstützt: mit gezielter Bewässerung, wo es nötig war, einer auf das Notwendige beschränkte Bodenbearbeitung, um die Verdunstung möglichst gering zu halten, Mähen der Zeilenbegrünung, um durch den Mulch-Effekt einer übermäßigen Erwärmung der Böden entgegenzuwirken.

Im Argentiera-Weinberg wurde zuerst der Merlot geerntet, der wie jedes Jahr am generösesten war. Aber auch die anderen Rebsorten kamen gut mit dem Jahrgang zurecht, der wegen des fehlenden Regens zwar wieder einmal nicht einfach war, jedoch perfekt reife Trauben hervorbrachte. In der dritten Septemberwoche herrschten dann perfekte Bedingungen für die Ernte des Cabernet Sauvignon, die von 15 mm Niederschlag begleitet wurde. Der Regen reichte zwar nicht aus, um den Durst des Bodens zu löschen, aber er unterstützte die Trauben in ihrer letzten Reifephase.

Die Lese endete am 1. Oktober mit der Ernte des Cabernet Franc, wobei die Reifeentwicklung der einzelnen Parzellen den Lesezeitpunkt bestimmte.

Charakteristisch für die roten Trauben dieses Jahrgangs waren ein gleichmäßiger Gärverlauf und eine gute Extrahierbarkeit der Polyphenole aus den Traubenschalen. Das Ergebnis sind polyphenolreiche Weine mit gutem Aroma und ausgeprägter Struktur: Sie deuten bereits jetzt ihr großes Potenzial an und sind Bestätigung für einen hervorragenden Jahrgang.