



ARGENTIERA 2006

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Dieser außerordentliche Wein vereint in sich die Kraft und Einzigartigkeit des zauberhaften Ortes, der ihn hervorgebracht hat. Seine Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera für Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Es ist ein Wein von überaus reicher und seidiger Art. Die lange Reife in französischen Barriques, die aristokratische Struktur und das einzigartige Terroir verhelfen ihm zu einer der höchsten Ausdrucksformen der Appellation.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Cabernet Franc 10%

WEINBEREITUNG

Die von Hand geernteten und verlesenen Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera. Ohne den Einsatz von Pumpen, nur mittels Schwerkraft, gelangten die ganzen Beeren in die Gärtanks. Gärung und Mazeration erfolgten für 25 bis 30 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28 bis 30 °C. Danach kam der Jungwein für die malolaktische Gärung und den anschließenden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, die zur Hälfte neu waren. Im Anschluss an den Fassausbau durfte der Wein sich noch in der Flasche zu verfeinern, bevor er in den Verkauf kam.

TERROIR

Höhe:	180/200 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	SUD-OVEST
Rebstöcke pro hektar:	7500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	60 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Nach einem relativ milden Winter und Frühjahr war der Jahrgang 2006 durch sehr seltene Regenfälle in den Sommermonaten gekennzeichnet, was zu einer Entwicklung von relativ kleinen Trauben und in weiterer Folge auch zu einem niedrigeren Hektarertrag führte. Der August verlief kühl mit Temperaturen auf einem niedrigeren Niveau als der langjährige Durchschnitt, sodass sich die Rebstöcke wieder auf das für die Jahreszeit übliche vegetative Wachstum einpendeln konnten. Die Monate September und Oktober waren sehr sonnig und brachten vor allem in der zweiten Septemberhälfte auch einige Gewitter. Unter diesen Bedingungen konnten die Trauben optimal ausreifen und eine ausgezeichnete Qualität entwickeln. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit dem Merlot, anschließend folgten Cabernet Franc und Syrah. Den Abschluss bildete Ende Oktober der Cabernet Sauvignon.