



ARGENTIERA 2007

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 60% Merlot 30% 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 sehr milden Winter wäre eigentlich mit einem besonders frühen Austrieb zu rechnen gewesen, dieser fand jedoch tatsächlich erst wenige Tage vor dem üblichen Zeitpunkt statt. Die Monate April und Mai zeigten sich mild, sodass sowohl die Blüte als auch der Fruchtansatz zwei Wochen früher als sonst stattfanden. Die Niederschläge waren relativ selten, aber teilweise dennoch sehr intensiv. Fruchtansatz und Traubenzahl pro Rebe entwickelten sich gleichmäßig, wobei die Traubenmenge insgesamt geringer war als der Durchschnittswert und damit eine geringere manuelle Ausdünnung erforderlich machte. Der Sommer war kühl mit einer sehr kurzen Trockenperiode Ende Juli. Ende August brachten einige kurze Regenschauer die Bodenfeuchtigkeit wieder ins Gleichgewicht und sorgten für eine ideale Ausreifung der Trauben, die ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln konnten. Die kurze Lese wurde durch einen besonders sonnigen September ohne Regenfälle begünstigt.