



ARGENTIERA 2010

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 45% Merlot 45% 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

Der Winter war sehr kalt mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Mitte März fiel reichlich Schnee, was in dieser Region seit zehn Jahren nicht mehr vorgekommen war. Auch das Frühjahr verlief kälter als gewöhnlich mit reichlich Niederschlägen bis in den Mai.

Dieser Verlauf führte zu einer Verzögerung des Austriebs und des Farbumschlags und in weiterer Folge auch zu einem langsameren vegetativen Wachstum. Der Juli war sehr warm und sonnig. Dass kein Regen fiel, wirkte sich positiv auf die Entwicklung der Reben aus.

Im August fielen hingegen ca. 70 mm Niederschlag, die Temperaturen lagen jedoch über 32 °C. Die Weinlese begann zwei Wochen später als gewöhnlich, was vor allem auf das verzögerte vegetative Wachstum im Frühjahr zurückzuführen war. Abgeschlossen wurde die Weinlese Mitte Oktober. Die Trauben hatten optimal Polyphenole entwickelt und zeichneten sich durch einen ausgeglichenen Zuckergehalt aus.