



ARGENTIERA 2013

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 55% Merlot 35% 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

Die Temperaturen während des Winters entsprachen dem Durchschnitt für die Jahreszeit, obwohl es besonders viel regnete und die Niederschlagsmenge auch im Frühjahr auf einem hohen Niveau blieb. Regentage wechselten sich immer wieder mit sonnigen Tagen ab, wobei die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt blieben.

Dies führte zu einer Verzögerung bei der phänologischen Entwicklung der Reben, insbesondere des Fruchtansatzes. Der Sommer war mild mit sporadischen Niederschlägen, die zwar kurz, aber heftig ausfielen und sich positiv auf die Rebstöcke auswirkten. Der September war besonders warm und trocken, sodass die Trauben optimal ausreifen konnten.