



ARGENTIERA 2017

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

Der Winter zeichnete sich durch relativ milde Temperaturen aus, wobei jedoch ausreichend Regen fiel. Der Austrieb begann vorzeitig und das vegetative Wachstum war während des gesamten Frühjahrs von hoher Feuchtigkeit begleitet. Diese Bedingungen hätten zum Ausbruch von Krankheiten führen können, wogegen wir bis zur Fruchtbildung angekämpft haben. Mit Ankunft des warmen, lichtintensiven und besonders trockenen Sommers verlangsamte sich das vegetative Wachstum, was sich günstig auf die Verdickung der Traubenschalen, die Ansammlung von Tanninen und eine schnelle Entwicklung der Traubenkerne auswirkte. Ende Juli erfolgte schließlich eine schnelle und gleichmäßige Färbung. In der Gegend von Bolgheri dauerte der heiße und trockene Sommer den ganzen September lang an, unterbrochen von einer kurzen, aber intensiven Regopause Mitte des Monats (ca. 80 mm in drei Tagen), die dem Merlot und Cabernet Franc in höheren Lagen ermöglicht haben, sehr gehaltvolle und reife Trauben hervorzubringen. Ebenso hat der Cabernet Sauvignon auf kalk- und schieferhaltigem Boden gleichmäßige und vielversprechende Trauben hervorgebracht. Die Ernte 2016 wurde dann am 7. Oktober abgeschlossen. Gegenwärtig sind wir der Ansicht, dass der besonders dichte und ausgewogene Jahrgang 2016 sich in die Gruppe der außergewöhnlichen Jahrgänge wie 2010, 2012 und 2015 einreihen wird.