



## ARGENTIERA 2018

### 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

---

Das Jahr 2018 begann mit einem relativ milden Winter und viel Regen. Im Februar fielen die Temperaturen bis auf minus 6 °C, was ungewöhnlich kalt ist für Bolgheri. Erwartungsgemäß begann der Austrieb im April deshalb etwas verspätet. Ausgiebige Regenfälle im Mai und Juni (178 mm) erforderten konsequente Pflanzenschutzmaßnahmen, die im Zusammenwirken mit der kontinuierlichen Meeresbrise zum Glück Produktionsausfälle verhindern konnten. Der Sommer war wie gewöhnlich sehr trocken, allerdings mit niedrigeren Durchschnittstemperaturen als in den vergangenen Jahren, vor allem in der ersten Augustwoche. So setzte der Farbumschlag bei einzelnen Sorten, wie dem Cabernet Franc, etwas später ein als üblich. Die durch die Frühjahrsniederschläge ausreichend gefüllten Wasserspeicher der Böden ermöglichten eine langsame und lange Ausreife der Trauben. Dank des sonnigen und trockenen Septemberwetters konnte schließlich jede Parzelle zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen werden. Die Ernte begann am 5. September mit einer ersten Parzelle Merlot und wurde am 18. September morgens mit der Lese der Vermentino-Trauben fortgesetzt. Danach folgte der Merlot aus den kühleren, durchlüfteten Parzellen und im Anschluss der Cabernet Franc. Die Lese der Cabernet Sauvignon-Trauben begann Ende September und endete am 5. Oktober.