

Weingut
Contessa Entellina

Lumera 2023

Sicilia Doc Rosato

Der Lumera 2023 ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der durch die sorgfältige Selektion roter Trauben entsteht. Er hat ein fruchtiges und blumiges Bouquet. Ein perfekter Wein für alle, die fruchtige Roséweine mit Struktur lieben.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah, Nocera.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von ca. 7.500 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 2023 in Contessa Entellina 604 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt von 662 mm* lag. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den folgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwieriges: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnten die Pflanzen ihren vegetativen Zyklus regelmäßig abschließen, was zu gut gereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Trauben wurden zwischen der zweiten Augushälfte und September gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Kaltmazeration in der Presse für 12 bis 24 Stunden bei 10° C, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau im Tank für zwei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Lumera 2023 präsentiert sich in einem glänzenden Rosa und hat ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die sich mit delikaten blumigen Noten vereinen. Im Geschmack ist er frisch, mit einer guten Struktur und einer angenehmen Länge. (15/01/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Lumera ist ein evokativer Name, der genau dem Stil von Donnafugata entspricht. Sie ist die geliebte Frau, ein wunderschönes Wesen, das Freude und Vitalität weckt. Sie ist die auf dem Etikett abgebildete Frau. Und der Wein trägt ihren Namen. Lumera ist die Protagonistin eines sizilianischen Gedichts, das amor cortese (Minne) zelebriert und mit einer Form, dem Dolce Stil Novo, experimentiert, die der italienischen Sprache vorausgeht: «Or come pote sì grande donna intrare / Per gli occhi mei, che sì piccioli son? / e nel mio core come pote stare [...], ma voglio a lei Lumera asomigliare [...]».

FOODPAIRING

Er ist ein wunderbarer Aperitif-Wein und passt perfekt Meeresfrüchtesalat, Gemüse-Quiches oder frischem Käse. Hervorragend auch zu Krustentieren oder Club Sandwich. In mittelgroßen, relativ hohen Gläsern ausschenken. Kurz vor dem Servieren entkorken, ausgezeichnet bei 10 bis 12° C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,43 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,7 g/l, pH-Wert: 3,28.

ERSTER JAHRGANG

2013.