



## Lumera 2019

**Ein außerordentlicher Roséwein, Ergebnis der gezielten Auslese roter Trauben**

**Kollektion Frisch und charismatisch:**

Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

*Der Lumera 2019 ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der durch die gezielte Auslese roter Trauben entstanden ist. Er wird von einem fruchtigen und blumigen Bouquet gekennzeichnet. Ein Wein, der für alle geeignet ist, die fruchtige Roséweine mit Struktur lieben.*

# DONNAFUGATA®

---

**Bezeichnung:** Sicilia DOC

**Rebsorte:** Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang 2019 weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm\*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. \*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet. Die produzierte Menge lag unter derjenigen der letzten zwei Jahrgänge. Dieses Ergebnis war durch ein besonders kaltes Frühjahr bedingt.

**Ernte:** Die zur Produktion des Lumera bestimmten Trauben wurden von der ersten Augustdekade bis zur ersten Septemberdekade in der folgenden Reihenfolge gelesen: Pinot Nero, Syrah, Nero d'Avola und Tannat.

**Ertrag pro hektar:** 7,5 – 8,5 t

**Vinifikation:** Kaltmazeration in der Presse für 24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur

**Ausbau:** im Tank für zwei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 12.17%, Säuregehalt insgesamt: 5.89 g/l, pH-Wert: 3.20

**Lebensdauer:** 3-4 Jahre.

**Erster Jahrgang:** 2013

**Das Etikett:** 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 die 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 [ ]."

**Zu Tisch:** Perfekt für den Aperitif, wir empfehlen ihn in Kombination zu Meeresfrüchtesalaten und Focacce mit Gemüse und Käse. Zu probieren auch zu rohen Krustentieren.