

Lumera 2016



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Lumera 2016 ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der durch die gezielte Auslese roter Trauben entstanden ist. Er wird von einem fruchtigen und blumigen Bouquet gekennzeichnet. Ein sehr angenehmer Wein, der für alle geeignet ist, die fruchtige Roséweine mit Struktur lieben.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Roséwein

TRAUBEN: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien,
Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%, nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcken pro Hektar, Erträge von circa 75 dz/ha; (1,4 gekürzt. Anbaudichte zwischen 3.500 - 4.500 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration in der Presse für 24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und weitere drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,43 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,9 g/l., pH-Wert: 3,25.

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Lumera 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Rosa und bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die mit den blumigen Noten von Veilchen kombiniert werden. Im Geschmack ist er frisch und schmackhaft mit einer guten Struktur und einer angenehmen Persistenz der fruchtigen Noten.

LEBENSDAUER: 3-4 Jahre.

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu warmen und kalten Vorspeisen der Meeresküche, rohem Fisch (insbesondere Krustentiere) und ersten Gängen auf Gemüsebasis. Wir empfehlen ihn auch zu frittiertem Fisch, frischen Käsen und gebratenem Fisch. Er sollte in hohen Gläsern mit mittelweitem, nach oben nicht weiter werdendem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur zwischen 10–12°C.

SITUATIONEN: Ideal als Aperitif mit Freunden oder für ein informelles Abendessen. Perfekter Hintergrund für lange Gespräche mit Freunden.

DIALOG MIT DER KUNST: 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 [...].*

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN:

Oscar Preis/Leistung (Lumera 2014) - Berebene Gambero Rosso 2016

ERSTER JAHRGANG: 2013