

## Lumera 2018



**Kollektion *Frisch und charismatisch*:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

**Der Lumera 2018 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.**

**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:** Spaliererziehung 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 CONTESSA ENTELLINA - 2018** wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt\* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert

haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen, die den Qualitätszielen des Unternehmens entsprechen und auf qualitativ hochwertige Produkte ausgerichtet sind. \*(Niederschlagsdurchschnitt der letzten 15 Jahre, Quelle: SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens)

**WEINLESE:** Die für die Produktion des Lumera's bestimmte Trauben wurden zwischen der ersten (Pinot Nero) und letzten Augustdekade (Syrah, Nero D'Avola) gelesen.

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

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 11,97 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,8 g/l., pH-Wert: 3,00.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (09/01/2019):** Der Lumera 2018 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.

**FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

**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 [...]*"