

Weingut
Contessa Entellina

Lumera 2022

Sicilia Doc Rosato

Der Lumera 2022 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.



PRODUKTIONSGBEIT

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

Kordonziehung 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

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

** 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 für den Lumera wurden ab der zweiten Augushälfte gelesen, zuerst der Syrah, gefolgt von Nero D'Avola und

Nocera. Die Ernte wurde in der ersten Septemberhälfte abgeschlossen.

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 2022 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. (18/01/2023)

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 die amor cortese (Minne) zelebriert und mit einer Form, dem Dolce Stil Novo, experimentiert, die der italienischen Sprache vorausgeht: «Or come pote si grande donna intrare / Per gli occhi mei, che si 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 12,47% Vol., Gesamtsäure: 5,5 g/l, pH-Wert: 3,27.