

Lumera 2024

Sicilia DOC Rosato

Der Lumera 2024 ist ein außergewöhnlicher Rosé, der durch die sorgfältige Selektion roter Trauben entsteht. Er hat ein fruchtiges und zart 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 und Nocera.

BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner 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 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina fiel im Jahr 2024 weniger Regen als üblich (409 mm im Vergleich zum Durchschnitt von 651 mm) und die Durchschnittstemperaturen lagen höher. Zwischen Juni und August wurden viele Weinberge mit Wasser aus den betriebseigenen Teichen notbewässert, wodurch der vegetativ-produktive Zyklus unterstützt wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf die agro-meteorologische Überwachung gelegt, um die getroffenen agronomischen Entscheidungen zu beobachten. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt des Weinguts, während die Qualität die Ansprüche des Unternehmens voll erfüllt hat.

**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 Weinlese fand zwischen August und Anfang September statt, je nach Rebsorte und Reifegrad.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Kaltmazeration in der Presse für rund 6 Stunden bei 10 °C, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau im Tank für zwei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit seiner leuchtend rosa Farbe bietet der Lumera 2024 ein reiches und duftendes Bouquet mit Noten von rosa Grapefruit und Walderdbeeren, ergänzt durch zarte florale Anklänge. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und würzig, mit einer guten Struktur. Die fruchtigen Noten finden sich am Gaumen wieder. (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETT

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 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

Alkohol 12 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,6 g/l; pH-Wert: 3,22.

ERSTER JAHRGANG

2013.



Donnafugata is
certified Sustain