

Lumera 2025

Sicilia DOC Rosato

Der Lumera 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.



PRODUKTIONSGEBIET

Südwest-Sizilien, Weingut in der Gemeinde Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah und Nocera.

BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt sowie andere Erziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Begünstigt durch wohltuende Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und einen Sommer ohne langanhaltende Hitzeperioden konnten die Rebsorten in den einzelnen Weinbergen ihr charakteristisches Profil optimal entfalten. Die Qualität erreichte dabei vollumfänglich die Zielvorgaben des Weinguts.

WEINLESE

Die Weinlese fand zwischen Mitte August und Mitte 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

Von leuchtendem Rosa: Lumera 2025 zeigt fruchtige Noten von Nektarine und Walderdbeeren, kombiniert mit zarten blumigen Nuancen. Gute Struktur und anhaltende fruchtige Aromen. (23/01/2026)

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 ausgeben. Kurz vor dem Servieren entkorken, ausgezeichnet bei 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,7 g/l; pH-Wert: 3,29.

ERSTER JAHRGANG

2013.



Donnafugata is
certified Sustain