



MONTEVERRO

Toscana

MONTEVERRO

JAHRGANG:	2014
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana Rosso
REGION:	Maremma, Toskana
PRODUKTION:	20.476 Normalflaschen – 594 Magnums – 240 Doppelmagnums – 50 Imperialflaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	Tiefdunkles Rubinrot mit etwas Königsrot am Rand.
NASE:	Schöne elegante Nase mit Aromen von Zeder, Marzipan, dunkler Frucht wie schwarze Johannisbeere und dunkle Kirsche. Anklänge von Unterholz und Lorbeer mit Schokoladenmilch und sonnentrockneten Tomaten.
GAUMEN:	Weicher, samtiger Eingang mit dunklen Früchten wie schwarze Kirsche, zerstoßenen Erdbeeren. Anklänge von Tabak-Box, die sich zu Himbeere und Pflaume entwickeln.

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100% Gravitation; „Punch downs“ per Hand
AUSBAU:	24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80% neuem Holz
ABFÜLLUNG:	Keine Schönung, keine Filtration

WEINBERG

BODEN:	Ton- und Kalkstein mit erodierten Steinen
PFLANZDICHTHE:	7.575 Rebstöcke/ha, Nord-Süd ausgerichtet
ERNTE:	Per Hand; der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst
ERTRAG:	30 hl/ha

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der Winter 2014 war ziemlich feucht (450 mm Niederschlag von November bis März). Das half den Reben ihre Wasserspeicher aufzufüllen und verlieh den Reben genügend Wasser für den Nährstofftransport. Die Wachstumsphase war sehr ähnlich zum Vorjahr, eine milde und ausgewogene Periode. Im Unterschied zum Vorjahr war das Wetter im Mai und Mitte Juni nun schöner, so dass wir eine beständige und ausbalancierte Blüte hatten.

Am 15. Juni (75 mm) und 29. Juli (110 mm) gab es zwei Niederschläge, die den Pflanzen in ihrer wichtigen Phase Wasser schenken und ihnen über die extremen Temperaturen im Juli hinweghalfen. Eine Folge daraus war auch eine schöne Größe der Beeren. Im August (Durchschnitt 24 °C) und September (Durchschnitt 21,5 °C) waren die Temperaturen ausgesprochen mild. Dieses „kühle“ Wetter bewahrte die Säurestruktur und half uns, die perfekte Balance zu finden. Die Lese für den Merlot fand um den 10. September statt, die anderen Sorten lasen wir nach dem 20. September.

