



RUIT HORA 2015

Bolgheri Rosso D.O.C.

REBSORTEN: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah.

KLIMA: Das Jahr 2015 begann mit einem nicht zu kalten Winter mit Temperaturen, die in den Monaten Februar und März um 1 - 3 Grad über dem Durchschnitt lagen. Regen fiel nur an wenigen Tagen jedoch in ausreichender Menge. Mild, mit durchschnittlichen Temperaturen und gelegentlichen, schwachen Niederschlägen präsentierte sich der Frühling. Auch der Sommer folgte dem Muster des Frühjahrs mit geringen Regenfällen und sehr hohen Durchschnittstemperaturen mit Hitzerekorden im Juli. Wie häufig in Bolgheri sorgten die Gewitter um Mitte August für einen regulären Erntebeginn.

VINIFIKATION: Die Lese begann in den letzten Augusttagen mit den Merlot-Trauben und endete in den ersten Oktobertagen mit unserer als letzte reifenden Sorte, dem Cabernet Sauvignon. Die Trauben jeder Rebsorte und jeder Parzelle wurden separat von Hand gelesen und in 12-kg-Kisten gelegt. Vor dem Entrappen (Trennung der Beeren von den Stielen) wurden die Trauben nochmals sorgfältig verlesen. Darauf folgte die Mazeration in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle. In dieser Phase begann die circa zwei Wochen dauernde, alkoholische Gärung. Nach dem Abstich und der Umfüllung in Barriques vollzog sich dort die malolaktische Gärung. Die einzelnen Partien wurden nach einer 18-monatigen Reifelagerung in Barriques assembliert, und der Wein wurde weitere sechs Monate auf der Flasche verfeinert.

NOTIZEN ZUM WEIN: Der Ruit Hora spiegelt exakt das Potenzial des Jahrgangs 2015 wider mit einem Klimaverlauf, der die Trauben absolut perfekt reifen ließ. In der Nase präsentiert der Wein sich sehr nuancenreich mit intensiven Duftnoten roter Früchte und von Cassis bis hin zu intensiven Gewürztönen. Seine intensiv rubinrote Farbe besticht und am Gaumen zeigt er sich harmonisch, sehr ausgewogen mit abgerundeten und seidigen Tanninen, die perfekt in eine schöne Säure eingebunden sind. Ein Wein mit fruchtigem und lang anhaltendem Finale.

FLASCHENGRÖSSEN: 375 ml, 750 ml, Magnum 1,5 l.