



Jahrgang 2004

“Kron” Lazio IGT

Jahrgangsverlauf: Nachdem das Frühjahr mit häufigen Niederschlägen und niedrigen Temperaturen begonnen, der Juni dann aber Wärme und Sonne gebracht hatte, war der Sommer ungewöhnlich kühl und ziemlich regnerisch verlaufen. Infolge des Winds, der im Frascati-Gebiet und generell im Bereich Castelli Romani im Sommer ständig geht, wie auch dank der lockeren Bodenstruktur offenbarten die Trauben jedoch Anfang September einen zufriedenstellenden Gesundheitszustand und Zuckergehalt. Das trockene, sonnige Wetter, das den gesamten September prägte, bewirkte im Zusammenspiel mit den Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht einen optimalen weiteren Reifeverlauf, dabei konnten die Trauben in puncto Zucker- und Aromakonzentration deutlich aufholen. Während der Lese, die von Ende September bis Ende Oktober dauerte, herrschten günstige Witterungsbedingungen. Der Ertrag übertraf den des Vorjahres, die Qualität des Leseguts war sehr gut und teils sogar exzellent. So ergaben sich Weine von ausgezeichneter Struktur, Ausgewogenheit und Komplexität.



Rebsorten: 85 % Merlot, 15 % Sangiovese.

Weinberge: Sie erstrecken sich in einer der bevorzugtesten Anbauzonen Latiums, nur wenige Kilometer vom Tyrrhenischen Meer entfernt, in 300 m Höhe in südwestlicher Lage. West- bzw. Südwinde üben einen mäßigen Einfluss auf das Klima aus. Die Reben stehen in einer Dichte von 4400 Stöcken/ha und werden im Guyot-System erzogen. Im Durchschnitt sind die Bestände 18 Jahre alt. Der Ertrag ist auf 8 t/ha beschränkt.

Boden: Vornehmlich vulkanischen Ursprungs, sehr durchlässig und stellenweise relativ skelettreich, d.h. mit Gesteinsteilen durchsetzt.

Vinifikation und Ausbau: Die gut ausgereiften und zu verschiedenen Zeiten (erst Merlot, dann Sangiovese) gelesenen Trauben wurden mit 12-tägiger Maischung bei 25–27 °C "in rot" vinifiziert. Nach dem Abstich, der alkoholischen Gärung und dem anschließenden biologischen Säureabbau wurden Merlot und Sangiovese zusammengeführt. Danach lag der Wein 12 Monate in neuen Barriques, bevor er weitere 6 Monate in der Flasche reifte.

Weincharakteristiken: Intensives, klares Rubinrot; großzügiges, nuancenreiches Bukett, in dessen Aromen reifer Waldbeeren würzige Noten mit leichtem Tabakrauch anklingen; voller, von sanften Tanninen geprägter, umhüllender Geschmack, sehr nachhaltig im Abgang.

Analysedaten: Alkoholgehalt 13,5 %; Gesamtsäure 5,1 g/l; pH 3,70; Restzucker 2,5 g/l; Extrakt 32 g/l.

Optimale Lagerfähigkeit: Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt, 5 Jahre.

Gastronomische Verbindungen: Dunkles Fleisch, Wild, reifer Käse.

Trinktemperatur: 18 °C.