



## RUIT HORA 2014

**Bolgheri Ross D.O.C.**

**REBSORTEN:** 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Syrah.

**KLIMA:** An den Jahrgang 2014 werden sich die Winzer lange erinnern. Ein milder und regenreicher Winter, gefolgt von einem trockenen und warmen Frühjahr waren Garant für ein ausgewogenes Wachstum mit einer regulären Blüte und einer homogenen Entwicklung der Trauben. Ein normaler Sommeranfang wurde abgelöst von einem regnerischen und kühlen August mit schwierigen klimatischen Bedingungen für die Reifung der Trauben und deren Gesundheit. Nur eine äußerst sorgfältige Arbeit im Weinberg wie ein akkurates Entlauben zur besseren Belüftung der Traubenerlaubtees den Beeren bis September und Oktober gesund zu bleiben. Die ersten beiden Herbstmonate boten ein perfektes, sonniges und trockenes Wetter. Mehr noch als in anderen Jahrgängen war 2014 die Selektion der Trauben von grundlegender Bedeutung. Das begann im Weinberg, wo auch in zwei Durchgängen gelesen wurde und dann noch einmal am Sortiertisch im Keller, um zu garantieren, dass nur perfekt reife und gesunde Trauben der Gärung zugeführt wurden. Ein kühler Sommer wie der 2014er konnte nur dazu führen, dass dieser Jahrgang als eine der längsten Lesen der Geschichte Bolgheris in Erinnerung bleiben wird.

**VINIFIKATION:** Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit dem Merlot und endete am 15. Oktober mit unserer spätesten Sorte, dem Cabernet Sauvignon. Die Trauben wurden bei der Lese von Hand selektiert und in 12-kg-Kisten gelegt. Vor dem Entrappen und Pressen (Trennung der Beeren von den Stielen und nachfolgendes Pressen) wurden die Trauben am Sortiertisch nochmals sorgfältig verlesen. Die gepressten Trauben wurden in Gärbehälter aus Edelstahlgefüllt, in denen die von Hefen in Gang gesetzte, rund 10 Tage dauernde Gärung begann. Am Ende dieses Prozesses, bei dem der Traubenmost in Wein umgewandelt wird, wurde die Assemblage vorgenommen. Der Wein wurde 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und weitere 6 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel kommt.

**VERFÜGBARKEIT:** Produktion: 78.300 Liter. Der Ruit Hora 2014 ist seit Mai 2017 auf dem Markt und in den Flaschengrößen 0,75 l und 1,5 l (Magnum) erhältlich.

**NOTIZEN ZUM WEIN:** Der Ruit Hora ist ein Spiegelbild der Eigenschaften des Jahrgangs 2014, der es mit einem kühlen Sommer und einem milden und trockenen Herbst möglich machte, hochfeine aber nie opulente Weine zu erzeugen. Rubinrote Farbe mittlerer Intensität. In der Nase wechseln sich frische Fruchtaromen mit feinen Gewürz-tönen ab. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, mit mittlerem Körper, feinen und seidigen Tanninen. Ein wunderbar weicher Wein mit reintönigem Finale.