FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2018

Chardonnay, Toscana IGT

Der Albizza wird aus Chardonnay-Trauben gewonnen. Er ist frisch und raffiniert; die Eindrücke in der Nase spannen von Zitrusfrüchten bis hin zu tropischen Noten. Er ist ein ausgezeichneter Aperitif und ein Wein, den man jeden Tag gerne auf den Tisch stellt.

Klimaverlauf

Der Winter 2018 war ziemlich dynamisch. Auf die milden Temperaturen Anfang Januar, folgte eine Kältewelle Ende Februar. Niederschläge waren im Jahresverlauf reichlich vorhanden. Im Frühling lagen die Temperaturen über dem Jahresdurchschnitt, was mit viel Regen einherging. Im Zeitraum zwischen Frühling und Sommer wechselten sich sonnige und regnerische Tage ab, wodurch die Rebstöcke zunächst eine Woche früher austrieben. Später verlangsamte sich das Wachstum und mündete in eine wunderbare Blüte im Mai. Der Farbumschlag setzte leicht verspätet ein. Er entwickelte sich schrittweise und ging linear und homogen von statten. Die heißen von wenigen Niederschlägen gekennzeichneten Tage im August ließen die Trauben perfekt ausreifen. Zum Zeitpunkt der Lese waren sie schön frisch und lebhaft.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Chardonnay
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: Edelstahl - 3 Monate

Technische Anmerkungen

Der Albizzia präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet wartet mit Zitrusaromen auf, die von Limette über Zitrone bis zu Bergamotte reichen. Im Anschluss folgt grüner Apfel, gegen Ende gesellen sich mediterrane und zugleich balsamische Anklänge hinzu. Im Mund überrascht das ausgewogene Verhältnis von Säure und Alkohol, was den Albizzia so unglaublich harmonisch macht. Weichheit und Frische sind schön ausbalanciert und münden in einen ziemlich langen Abgang.

Kombination: Ausgezeichnet als Aperitif; er begleitet sehr schön Aufschnittwaren mit dezentem Geschmack, wie etwa milden Schinken. Perfekt passt der Albizza 2014 zu mit Gemüse angerichteter Pasta oder zu fein abgeschmecktem Fisch.