FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2019

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

2019 lässt sich von einem sehr wechselhaften Klima sprechen. Zu Jahresbeginn fielen kurze, doch kräftige Niederschläge. Die Vegetationsphase setzte im März ein, früher als in den Vorjahren. Der ziemlich kühle, regnerische Mai hatte zur Folge, dass die Triebe langsamer sprossen. Im Juni war es hingegen heiß, die Temperaturen lagen über dem saisonalen Durchschnitt. Im Sommer verzeichnete man anhaltende Gewitter und der Farbwechsel setzte etwas verspätet ein. Zum Zeitpunkt der Ernte befanden sich die Trauben in einem perfekten Gesundheitszustand, doch auch in diesem Fall verzögerte sich die Ernte im Vergleich zum Vorjahr geringfügig um zwei Wochen.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Albizzia 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase wirkt er zunächst frisch und balsamisch. Sehr angenehme Noten von Limette und Grapefruit harmonieren perfekt zu mediterranen Kräutern. Im Mund offenbart er sich unglaublich harmonisch, Säure und Alkohol sind optimal ausgewogen. Der erste Eindruck zeugt von einem wunderbaren Geschmack, der schließlich auch lange anhält.

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.