

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio Riserva 2012

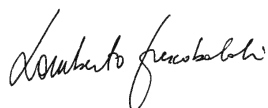


Formati
0,75 l e 1,5 l

Benefizio Riserva 2012

Pomino Bianco Riserva DOC

Der Cru Pomino Benefizio ist Sinnbild für das Castello di Pomino und entstammt einem einzigen Weinberg, bepflanzt mit Chardonnay-Trauben, die auf einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel gedeihen. (Riserva seit 2005)



Klimaverlauf

Die Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigt außergewöhnlich spannend und abwechslungsreich zeigte sich die Weinlese auf Gut Pomino. Als Protagonist trat der Chardonnay auf: Noch nie zuvor erstreckte sich die Ernte über eine derart lange Zeitspanne und bescherte uns Tausend und eine Nuance.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

Altimetrie: 680-730 m

Exposition: Süd-Westlich

Typologie des Erdbodens: Sandiger Boden, skelettreich, sehr gut drainiert, sehr mineralreich, pH-Wert sauer/leicht sauer

Dichte der Anlage: Teils 2.800 und teils 5.000 Weinreben/Ha

Aufzucht: Doppelter Guyot

Alter des Weinbergs: Mehr als 20 Jahre

Weinsorte: Chardonnay

Alkoholischer Grad: 13%

Mazerationszeit: Teilweise, 12 Stunden bei 5°C

Malolaktische Gärung: größtenteils angewendet

Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Eiche

Ausbaudauer: 10 Monate in Barrique und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Pomino Benefizio Riserva 2012 präsentiert sich strohgelb mit goldenen Reflexen. Im Ruhezustand verströmt er bereits ein Bukett reifer Früchte von Birne und Pfirsich. Sobald man den Wein im Glas schwenkt, gesellen sich noch Noten von zarten Gewürzen hinzu. Im Mund zeigt er sich weich und schmeichelnd, vollmundig und schön lang; frische Säure und mineralische Anklänge. Ein edler Chardonnay, dessen Aromenvielfalt und Komplexität noch zunehmen wird. Verkostet im März 2014.

Kombination: Ein Wein, der viele Gerichte wunderbar begleitet – besonders zu Fisch, weißem Fleisch, aber auch hochtemperiert gebratener Leber, Ravioli mit Gemüse, Meeresfrüchten oder gebratenem Kaninchenrücken.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92 Punkte

Wine Enthusiast: 89 Punkte