

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio Riserva 2013



Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

## Benefizio Riserva 2013

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

2013 waren auf Gut Pomino häufige Schnee- und Regenfälle zu verzeichnen, die sich jedoch im Rahmen bewegten. Für die Weingärten waren sie sogar optimal. So konnten die Wasservorräte wunderbar aufgefüllt werden und die Gründüngungspflanzen, die der Humusanreicherung dienen, konnten gut gedeihen. Der Regen war stets regelmäßig und nie allzu heftig, womit einer Bodenerosion vorgebeugt wurde. Ähnlich verhielt es sich mit den Temperaturen: Der Winter war relativ mild und die Spitzentemperaturen im Sommer lagen nie außerhalb der Norm. Nur in der ersten Augustwoche lagen die Temperaturen manchmal über 30°. Während der Ernte in der ersten Septemberwoche war es warm und sonnig, jedoch nie schwül. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Lese waren entscheidend für die Entwicklung der wichtigsten Aromen der Chardonnay-Traube.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Castello di Pomino, Pomino

**Alimetrie:** 680-730 m ü. M.

**Exposition:** Südwesten

**Typologie des Erdbodens:** sehr sandiger und stark skeletthaltiger Boden; sehr gut drainiert; mineralreich; PH sauer oder leicht sauer

**Dichte der Anlage:** teils 2.800 Reben/ha und teils 5.000 Reben/ha

**Aufzucht:** Doppelter Guyot

**Alter des Weinbergs:** Mehr als 20 Jahre

**Weinsorte:** Chardonnay

**Alkoholischer Grad:** 13,50%

**Mazerationszeit:** teilweise, 12 Stunden bei 5°C

**Malolaktische Gärung:** großteils angewendet

**Ausbaubehälter:** Neue Barriques aus französischer Eiche

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

# Technische Anmerkungen

Die goldenen Reflexe im Glas verweisen dezent auf die Erntezeit: der Chardonnay für den Benefizio reifte am Stock bis zu einem Zuckergehalt von 230 g/l und zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben von einem wunderschönen goldgelb. Die Tränen fließen langsam am Glasrand zurück und deuten auf einen warmen Wein mit gutem Alkoholgehalt hin. Ebendieser Alkoholgehalt begleitet den Eindruck der Nase: Blumen und tropische Früchte verschmelzen mit Würznoten und zartem Holzduft. Im Mund sehr weich, sein Nachhall erinnert an den Gärprozess. Die anhaltende Säure als Zeugnis eines nicht übermäßig heißen Jahrgangs wird den Pomino Benefizio Riserva 2013 eine überraschende Langlebigkeit bescheren. Verkostet im März 2015

**Kombination:** Gemüsecremesuppe, Dorade im Ofen, tranchierter Lachs in Folie, Kaviar