FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014



Formati

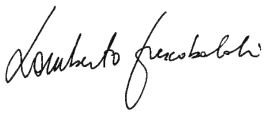
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

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

Der Winter 2014 war von zahlreichen Regenfällen und überdurchschnittlichen Temperaturen gekennzeichnet; das milde Frühjahr hat Anfang April zu einem Austreiben der Weinstöcke geführt. Der Sommer kam früh und brachte bereits in den ersten Junitagen Temperaturen von über 30 °C mit sich, als die Weingärten in voller Blüte standen und einen süßen Blumenduft verbreiteten. Die Regenfälle im Juli machten große agronomische Anstrengungen erforderlich, damit die Trauben gesund blieben; der günstige Sonnenschein zu Ende des Sommers verlieh den Weinreben genügend Energie, um die Reifung der Trauben abzuschließen. Die Lese des Chardonnay für den Benefizio Riserva wurde Ende September beendet: dadurch blieben die Trauben lange genug an der Pflanze, um die Vielfalt der Aromen und einen Zuckergehalt zu erreichen, die einem Grand Cru würdig sind.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Pomino, Pomino
Alimetrie: 680-730 m ü. M.
Oberfläche: 9 Ha
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: sehr sandiger und stark skeletthaltiger Boden; sehr gut dräniert; 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

Das leuchtend goldene Funkeln im Glas erinnert an die Tage der Weinlese: Der Chardonnay für den Benefizio wurde so lange zur Reifung an der Pflanze belassen, bis er einen Zuckergehalt von 230 g/l hatte. Bei der Lese wies er gesunde Beeren in einer schönen goldgelben Farbe auf. Die langsam ins Glas laufenden Tropfen kündigen einen warmen Wein mit gutem Alkoholgehalt an. Es ist gerade der Alkoholgehalt, der die Düfte nach Blumen und tropischen Früchten zur Nase begleitet, wo sie mit würzigen Gerüchen und zarten holzigen Noten zu einer Einheit verschmelzen. Im Mund überwiegen Zartheit und ein nachhaltiger Abgang, der an die Aromen der Gärung erinnert. Die stabile Säure - die aus einem nicht übermäßig heißen Jahr hervorgeht - wird dem Pomino Benefizio Riserva 2013 im Laufe der Zeit eine überraschende Langlebigkeit und Haltbarkeit verleihen. Im März 2015 verkostet

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

Preise und Auszeichnungen

Decanter: Silver Award
The Drinks Business: Silver Medal