FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019



Formati

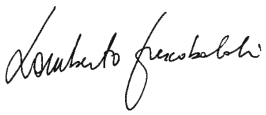
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019

Pomino Bianco Riserva DOC

Jedes mal wenn ich nach Pomino fahre, bin ich aufgeregt, weil ich mich auf dem Weg zu diesem einzigartigen Winkel der Toskana befinde: Nach Hügeln und Zypressen tauchen ganz plötzlich felsige Wände auf; die Temperaturen sind im Sommer dort niedriger und im Winter gibt es Schnee; die Chardonnay Weinberge, die bereits 1855 gepflanzt wurden, liegen inmitten von herrlichen Tannenwäldern und jahrhundertealten Mammutbäumen. Auf 700 Metern Höhe entstand 1973 der Cru Benefizio, der erste in Barriques vergorene und gereifte Weißwein in Italien.



Klimaverlauf

Nach einem nicht allzu regenreichen Winter begann der Austriebin Pomino eher vorzeitig; die Knospen sprangen bei den ersten warmen Temperaturen im April auf. Alleine in den ersten zwei Wochen hatten alle Weinstöcke Schößlinge mit zahlreichen Trieben. Verglichen mit den üblichen Werten in diesem Zeitraum, lagen die registrierten Temperaturen weit unter dem Durchschnitt: der Mai 2019 war der kälteste und niederschlagsreichste der vergangenen 10 Jahre. Die Blüte war nicht besonders früh und war in der zweiten Junidekade beendet; der Juni verlief gegenteilig zum Vormonat, d.h. sehr wenig Regen und hohe Temperaturen. Die Juniwochen waren nur der Anfang eines langen und heißen Sommers. Die sonnigen Tage und die abgekühlten Nächte aufgrund der Höhe von 700m ü.d.M. wirkten sich günstig auf die Reben aus; die Trauben blieben so bis zur Lese gesund und ausgewogen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Benefizio befindet sich auf einer Höhe von 700 m ü.d.M. mit südlicher Ausrichtung. Der Boden ist überwiegend sandig. Die Chardonnay Trauben werden von Hand mit äußerster Sorgfalt gelesen und in Kisten gelegt. In der Kellerei werden sie sehr sanft gepresst, so dass ein sauberer Most gewonnen wird, der nach einer kalten Dekantierung einer Klärung unterzogen wird. Der Most wird in Barriques gefüllt. 50% neu und 50% Erstbelegung. Daraufhin erfolgt die alkoholische Gärung und zum Teil die malolaktische Gärung. Der Wein wird im Holzfass auf Schalen ausgebaut: je nach Bedarf auch mit Batonnage. Nach einer weiteren Flaschenreifung hat der Benefizio Riserva seinen höchsten Ausdruck an Eleganz und Harmonie erlangt.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio 2019 zeichnet sich erneut durch seine extreme Eleganz aus. Sein leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen ist der Vorbote seiner wunderbaren Struktur. Das Bouquet reicht von fruchtig, blumig bis hin zu Gewürzen und abschließenden Tertiäraromen. Die anfängliche Note von Zitrusfrüchten, die an die Schalen von kandierten Orangen und rosa Grapefruit erinnert, verbindet sich mit seinem tropischen Ananasaroma. Die später auftretenden blumigen Noten erinnern an Akazie, Mimose und Magnolie. Später wird einem ein Aroma von Vanille, Zimt, geröstete Haselnuss und Ingwerschärfe geschenkt. Im Gaumen bestätigt sich seine unstrittige Eleganz. Er zeigt sich strukturiert, cremig, vollmundig und mit einem soliden und anhaltendem Abgang.