FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2008

Brunello di Montalcino DOCG

Dieser Brunello kommt aus den jüngsten Weinbergen des CastelGiocondo. Er ist ausgewogen, trinkreif und von optimaler Struktur. Einnehmende Aromen von reifen Früchten und anhaltender Wohlgeschmack machen ihn zu einem perfekten Begleiter von rotem Fleisch, Wildbret und reifem Käse.

Klimaverlauf

Die Weinlese begann im Vergleich zum Durchschnitt etwas verzögert am 1. September. Die Trauben sind dank der ständigen Pflege während der Wachstumsphase durch unsere Spezialisten gesund, ihre Qualität hervorragend. Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren, besonders die Sorten Sangiovese. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten, allen voran der Sangiovese. Das Zusammenspiel dieser Faktoren ermöglichte eine optimale Lese, die strukturierte und zugleich sehr ausgewogene Weine hervorbringen wird - ohne die Zuhilfenahme spezieller technischer Mittel. Die einfache, klassische Vinifikation brachte samtige Tannine zum Vorschein. Die Weine der Lese 2008 verfügen über eine gute Säureader. Besonders für den Sangiovese wird es ein perfekter Jahrgang werden.

Merkmale des Gebiets

Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Mergel - Böden reich an Lehm und Kalk.
Dichte der Anlage: 5.500 Reben/ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und Guyot
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: ca 3 Wochen
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Holzfaß 174 hl Slavonia Eiche - 48 Monate, 40 davon im Fass und in der Flasche 8

Technische Anmerkungen

Campone Brunello 2008 präsentiert sich glanzhell in einem kräftigen Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen am Rand. Höchst aromatisch breitet er in der Nase seinen Aromenfächer aus, der von Brombeere über blumige Einschläge wie Heckenrose bis hin zum schlichten Veilchen und Iris reicht. Zum Zeitpunkt der Verkostung lagerte der Wein bereits über ein Jahr in der Flasche, so dass Gewürzaromen von Muskatnuss, Zimt und Kardamom gut zur Geltung kommen. Der Eindruck in der Nase findet sich auch im Mund wider, die milde Astringenz spricht für einen langen Ausbau. Verkostet im Januar 2014

Kombination: Rotes Schmorfleisch wie Gulasch oder Schmorbraten, auch Wildbret und reifer Käse. Ganz ausgezeichnet zu Panforte, der süßen Spezialität aus Siena.