FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2009

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 Bilanz fiel sehr positiv aus, vor allem wegen der hohen Qualität der geernteten Trauben. Anhaltende Niederschläge im Frühjahr erschwerten die Arbeiten im Weinberg und drohten die Gesundheit der Pflanzen zu gefährden. Gleichzeitig jedoch profitierten die wasserführenden Bodenschichten davon. Durch moderate Niederschlagsmengen in den Monaten Juni und Juli konnten die Pflanzen das vorausgegangene verzögerte Wachstum wieder ausgleichen und zu einer frühen Reifung ansetzen, früher als im Jahr zuvor. Nächtliche Kühle und hohe Temperaturen tagsüber haben im September die volle Ausreifung der Trauben und einen Ertrag von hoher Qualität ermöglicht. Dank des günstigen saisonalen Verlaufs konnten reife, mit der richtigen Säure und einer schönen Komplexität von Aromen ausgestattete Früchte in die Kellerei eingefahren werden.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: DOCG Zone Brunello di Montalcino
Exposition: nach Süden und Südwesten
Typologie des Erdbodens: Galestro, lockerer Kalk-Mergel
Dichte der Anlage: 5.500 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: niedrige Kordonerziehung und Guyot
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: ca. 3 Wochen
Malolaktische Gärung: nach Abschluss der alkoholischen
Ausbau: in 174-hl-Bottichen aus slawischer Eiche - 48 Monate, davon 40 im Fass und 8 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Brunello Campone 2009 zeigt sich im Glas rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. In der Nase macht er sich anfänglich mit deutlichen Noten von Amarenakirschen und reifen Pflaumen bemerkbar und entwickelt danach diskrete Nuancen von Tusche und Rhabarber. Am Gaumen wirkt er warm und einschmeichelnd, mit einem feinen Tanningewebe und einem angenehmen und anhaltenden Nachhall. Verkostet im März 2015

Kombination: passt zu rotem Fleisch in Soße wie Gulasch, ebenso zu Schmorbraten, zu Wildbret und zu reifem Käse. Unschlagbar zu Panforte (sienesische Gebäckspezialität)!