FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2005



Formati

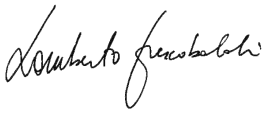
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2005

Brunello di Montalcino DOCG

Die Reben dieses reinsortigen Sangiovese-Weins werden einer sorgfältigen Auslese unterzogen. Ideale Höhe, dränierte Böden und Süd-West-Ausrichtung geben diesen alten Weinstöcken ihre besondere Prägung. Ein Wein von großer Struktur und Finesse, elegant, ausgewogen und mit intensiven Aromen.



Klimaverlauf

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, welche in einigen Zonen einen besonders sorgfältigen Umgang mit der Rebe erforderten, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die herausragende Qualität der Traube bewies, wie wichtig doch die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Rebstöcke auf tiefem, gut dräniertem Grund wurzelten und die Pflanzen akkurat gepflegt und viel entlaubt wurden, zeigten sich die Beeren tatsächlich von optimaler Qualität.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: 32 Tage
Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: slawische Eichenfässer und Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: ab der Lese bis zum 1. Januar des 5. darauf folgenden Jahres, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem intensiven Rubinrot mit zum Rand hin lebhaften, granatfarbenen Reflexen. Sein Bild ist klar und glänzend, seine Farbdichte gut. In der Nase ist er intensiv und komplex. Seine Aromen reichen von kleinen roten und schwarzen Früchten wie Johannisbeere und Brombeere sowie Pflaume über blumige Noten von Märzveilchen und Wildrose bis hin zu würzigen Facetten und einer Spur von Vanille, ergänzt von geröstetem Kaffee, Kakao und Tabak. Am Gaumen zeigt er sich warm, weich und ausgewogen mit guter Säure und feinen, geschmeidigen Tanninen. Der Abgang ist lang, nachhaltig und fruchtbetont.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Gulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 91 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte
Wine Enthusiast: 92 Punkte
The Wine Advocate: 91 Punkte
JamesSuckling.Com: 92 Punkte