FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2006



Formati

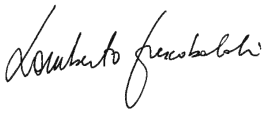
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2006

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

Die Lese 2006 erwies sich dank der günstigen saisonalen Entwicklung sofort als besonders gut. Die Frühjahrsmonate waren gekennzeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederederschlägen und fehlendem thermischem Stress. Dies waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die den Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 13,50%
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

Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Rubinrot mit granatroten Nuancen am Rand – klar, glänzend, mit schöner Farbtiefe. Die Nase beeindruckt er mit einem komplexen Bouquet aus intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Märzveilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke, Tabak, Kakao, Kaffee und Vanille. Gegen Ende registriert die Nase auch mineralische (Feuerstein) und balsamische Töne. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen. Fruchtbetonter Abgang, lang und nachhaltig.

Kombination: Geschmortem Rindfleisch, Goulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Wine Enthusiast: 94 Puntke
Wine Spectator: 93 Punkte