FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2007



Formati

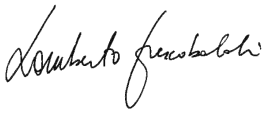
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2007

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

Am Oktober wurde die Weinlese 2007 beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von CastelGiocondo, Montalcino
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14,50%
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

Der CastelGiocondo Brunello di Montalcino funckelt klar und rubinrot mit granatfarbenen Reflexen im Glas. In der Nase deutlich erkennbare Brombeere, zu der sich elegante Blütenaromen wie Veilchen gesellen. Im Hintergrund komplexe und gut integrierte Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer und Nelke über Tabak und Leder bis hin zu „jus de viande“. Im Mund vibrierende Tannine mit schmeichelnder Struktur, eleganter, langer Abgang mit dezenter Terroirnote.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Gulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte
Wine Enthusiast: 95 Punkte
I vini di Veronelli: 93 Punkte