FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009



Formati

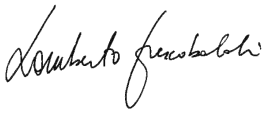
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009

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 Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität betrifft. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig und die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)
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

Lebhaftes und leuchtendes Rubinrot mit tiefroten Reflexen. In der Nase eine Mischung von Veilchen und Waldbeeren, unter denen sich die Brombeeren deutlich abzeichnen. Auf schwarzen Pfeffer und Kardamom folgen balsamische Noten von Wacholder sowie Röstaromen von Kaffee und Haselnüssen. Kräftiges und elegantes Tanningeflecht, üppiger Körper. Im endlos langen und warmen Finale setzt sich die Würznote gegen die ebenso intensiven Fruchtnoten durch.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Gulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte
JamesSuckling.Com: 94 Punkte - TOP 100 Toscana