FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013



Formati

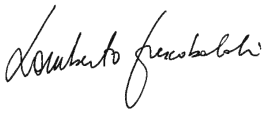
0,375l – 0,750l – 1,5 l – 3,0 l – 5,0 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013

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

Im Weinjahr 2013 fielen sowohl im Frühjahr als auch zu Beginn des Sommers regelmäßig und häufig Niederschläge, die noch dazu zeitlich gut verteilt waren. Somit konnten sich die Reben problemlos entwickeln. Der Sommer war zwar heiß, doch blieben Temperaturspitzen aus, und die Reifung konnte optimal starten. Dank der frischen Nächte und sonnigen Tage während der gesamten Reifephase konnten die Trauben schließlich sämtliche wertvolle Substanzen wie Farbstoffe und Tannine bilden und zarte, vielschichtige Aromen entstehen lassen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)
Weinsorte: Sangiovese
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 2018, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Brunello CastelGiocondo 2013 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase sind deutliche rote Früchte wie Himbeere zu vernehmen, angereichert von elegantem Veilchenduft. Am Gaumen offenbart er sich einnehmend und harmonisch, mit eleganten Tanninen, und hinterlässt ein schmackhaft mineralisches Gefühl.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Goulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 96 Punkte
Wine Spectator: 93 Points
Mundus Vini: Gold Medal
Decanter: 91 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points