FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015



Formati

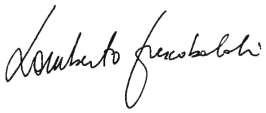
0,375l – 0,750l – 1,5 l – 3,0 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo ist ein besonderer Ort in Montalcino. Die Vielfalt an Lagen und Böden (Galestro, Ton, Sand aus dem Pliozän) verleihen diesem Brunello unendlich viele Schattierungen. Dieser Aromenfächer entfaltet sich mit der Zeit und weckt in mir die Lust, fortwährend zu entdecken, zu kosten und in Erinnerungen zu schwelgen.



Klimaverlauf

Die Sangiovese-Rebe begann auf CastelGiocondo in der ersten Aprilwoche zu sprießen und setzte ihr Wachstum regelmäßig fort. Dabei machte sie sich die Wasservorräte von 2014 sowie die im Winter 2015 gefallenen, normalen Niederschläge zu Nutze. Die Saison ging mit einem trockenen und sonnigen Klima weiter, das eine homogene Entwicklung des Blattwerks erlaubte. Der Juli war sehr heiß und trocken mit Temperaturen, die um 5°C über dem Durschnitt lagen. Dank der jahrelangen Vorkehrungen unserer Spezialisten wie die Bearbeitung des Bodens im Herbst, die Aussaat von Gründünger und die Bearbeitung der Blätter wurden die Reben von den hohen Temperaturen im Juli nicht übermäßig beeinträchtigt. In der ersten Augustwoche verschafften einige kräftige Regenfälle den Pflanzen Erleichterung und senkten die Temperaturen. Dadurch konnten die Reben Aromen, Anthocyane und Tannine bilden, die von vorrangiger Bedeutung für die Qualität von Weinen sind.

Vinifizierung und Ausbau

Die sorgfältige Arbeit im Weinberg zusammen mit den typischen Merkmalen dieses Terroirs trugen zu einem wunderbaren Jahrgang bei. Die Sangiovese-Trauben wurden von Hand gelesen und in der Kellerei erneut einer strengen Kontrolle unterzogen. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Maische wurde häufig umgewälzt, insbesondere in der Anfangsphase. Im Anschluss erfolgte ein langer Ausbau in Holz, wodurch der Wein Gelegenheit erhielt, in Ruhe zu reifen und eine Balance aufzubauen.5 Jahre nach der Ernte und einer letzten Flaschenlagerung ist der Brunello CastelGiocondo bereit, auf den Markt zu kommen.

Technische Anmerkungen

CastelGiocondo Brunello 2015 präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase sind deutliche Waldfrüchte und in Alkohol eingelegte Sauerkirschen zu vernehmen. Zimt, Tabak, Minze und Teeblätter bilden einen komplexen Aromenfächer, bei dem jeder Bestandteil abwechselnd auftritt, ohne jedoch die anderen zu dominieren. Im Mund schmeichelt er mit samtigen Tanninen, die einen cremigen Eindruck hinterlassen. Der Alkohol wird durch eine frische balsamische und mineralische Note ausgeglichen. Der Abgang ist sehr lang, eine typische Eigenschaft für die großen Jahrgänge des CastelGiocondo.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 93 Points
James Suckling: 97 Points
Decanter: 93 Points Medal Silver
Wine Enthusiast: 96 Points
Falstaff: 95 Points