FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2004



Formati

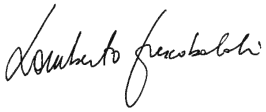
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2004

Toscana IGT

Auf der Tenuta di Castiglioni, dem ältesten Weingut der Familie Frescobaldi, entstand 1999 der seltenste und exklusivste Rotwein. Seine außergewöhnlich hohe und kontinuierliche Qualität verdankt der Giramonte dem Boden, dem idealen Mikroklima und der strengen Auslese. Daraus entsteht ein reicher, seidiger Wein von großer Intensität und beeindruckender Länge.



Klimaverlauf

Die Weinlese begann 15-20 Tage später als im Jahr zuvor. Damals hatte man wegen der im Frühling und Sommer herrschenden Trockenheit mit der Ernte wesentlich eher als sonst begonnen. 2004 war in der Tat von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet, mit einem im Vergleich zu den Vorjahren kühleren Frühling, der von reichlichen Niederschlägen begleitet war und einen späteren Austrieb zur Folge hatte. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Der Boden war gut dräniert und verfügte über volle Wasserreserven, die mäßig kühlen Nächte trugen dazu bei, dass elegante Weine entstehen konnten. Die Trauben waren spärlich, die Beeren in optimalem Zustand. Von gut entwickelter Größe ließen sie eine schöne Struktur und Konzentration vorhersehen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli
Alimetrie: 250 m
Exposition: Südlich-Westlich
Typologie des Erdbodens: 1) Ton- und kalziumhaltiger Boden, mineralreich, alkalischer pH-Wert 2) Sandiger Boden, Flusskiesel, gut dräniert, pH-neutral
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: '93 bebaut
Weinsorte: 80% Merlot, 20% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 16 Tage
Malolaktische Gärung: in Barriques umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques
Ausbaudauer: 16 Monate in neuen Barriques

Technische Anmerkungen

Sehr dichte Purpurfarbe, von bestem Niveau. Der Geruch wird vorerst von einer frischen Sensation von Waldfrüchten zum Vorschein bringt, zusammen mit einer Kräutermischung wo Pfeffer und Nelken sich ausprägen. Geringe Andeutungen von Tabak vervollständigen das Ganze. Der Gesschmackteil ist dicht und weich. Die leicht angedeuteten Tanninen vereinigen sich mit einem reichen Körper, wo der Alkohol nie überschwänglich ist. Der Endgeschmack zeichnet sich wegen seiner einladenden Süße und lang genießbarer Dauerhaftigkeit aus.

Kombination: Es könnte ein universaler Wein sein wir, schlagen aber Lammrippchen sowie Edelwild, wie Reh oder Hirsch vor, aber auch gehaltvollen cremigen Käsesorten mit Kräutern. Ein idealer Begleiter für Speisen, die mit Wein zubereitet sind.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 94 Punkte
I vini di Veronelli: 3 stelle blu
Luca Maroni: 95 Punkte
The Wine Advocate: 90 Punkte