FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2008



Formati

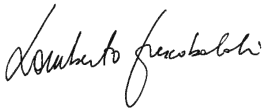
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten.

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: 88% Merlot, 12% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 16 Tage
Malolaktische Gärung: in Barriques umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques
Ausbaudauer: 16 Monate in neuen Barriques und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Im Glas funkelt der Wein in einem klaren, satten Purpur mit guter Farbdichte. In der Nase ist er intensiv und komplex, der Duft nach roten Früchten dominiert. Aromen von Himbeere und Sauerkirsche werden ergänzt von Brombeere und Pflaume, gefolgt von Röstnoten von Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen ist er weich und gefällig mit feinen, eleganten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Warm, geschmeidig und sehr ausgewogen wird der Giramonte 2008 von einer schönen Frische getragen. Lang und harmonisch im Abgang mit deutlich fruchtbetonter Note.

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

Falstaff: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 94 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte
The Wine Advocate: 90 Punkte