FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2009

Formati

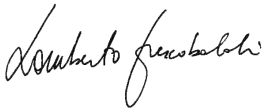
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2009

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 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, 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: 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 25 Tage Sangiovese 21 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 undurchdringliches, intensives Rot mit purpurnen Reflexen. In der Nase fruchtige Aromen von Heidelbeere und Sauerkirsche sowie würzige Düfte von Anis und schwarzem Pfeffer. Hinzu kommen Noten von Unterholz, Pilzen und Trüffel, von Kakaobohne und Kokosnuss; auch Kaffee und balsamische süße Minze lassen sich deutlich ausmachen. Warm, weich und intensiv am Gaumen, mit ausgesprochen eleganten, gut in den Körper integrierten Tanninen. Den mächtigen und anhaltenden Nachklang kennzeichnen Spuren von reifer Frucht. Bemerkenswerte Übereinstimmung von Nase und Gaumen; überwältigendes, klares und sauberes Finale.

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

JamesSuckling.Com: 95 Punkte
JamesSuckling.Com: 95 Punkte
JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Falstaff: 93 Punkte