FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2004



Formati

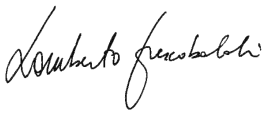
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2004

Toscana IGT

Mächtiger Merlot von den stark tonhaltigen, trockenen Böden des Weinbergs Lamaione. Weingut CastelGiocondo, Montalcino, produziert seit 1991



Klimaverlauf

2004 war von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet. Der im Vergleich zu den Vorjahren kühlere und regnerische Frühling hatte ein verzögertes vegetatives Wachstum zur Folge. Der Austrieb setzte eine Woche später als im Durchschnitt ein. Im Mai und Juni waren die Nächte kalt, die Mindesttemperaturen ausgesprochen niedrig. Der beträchtliche Wärmeunterschied zwischen Tag und Nacht förderte den Aromenreichtum der Trauben. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Die August- und Septemberwärme konnte die Verzögerung schließlich teilweise ausgleichen. Anfang September sorgten die Sonne, der Tramontana-Wind, sowie die mäßig kühlen Nächte für elegante, sehr konzentrierte Weine mit Tanninen und Kernen, die im Laufe der Saison graduell und progressiv heranreifen konnten. Im Übrigen waren die Böden gut dräniert und verfügten über volle Wasserreserven.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 300 m
Exposition: Südlich, Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Ton- und kalkhaltiger Boden, mineralreich, leicht alkalischer pH-Wert
Dichte der Anlage: 5.500 Weinstöcke/ha
Aufzucht: Tiefe Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Der Hauptweinberg ist von 1976 und teilweise von neuen Anlagen
Weinsorte: Merlot 100%
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 4 Woche
Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: 24 Monate in Barriques, anschliessend 12 Monate Flaschenverfeinerung
Ausbaudauer: französische Eiche: 90% neu, 10% Zweibelegung

Technische Anmerkungen

Eine schöne klare Purpurfarbe, mit kleinen Schimmer einer Rubinfarbe. Die Geruchsprobe entdeckt angenehme Mentholdüfte, die dann auf Spuren von roten fleischigen Früchten, wie Kirsche und würzigen Elementen übergehen, wie der Zimt, übergehen.

Kombination: Bestens zum Wildfleischgoulasch, nicht zu fett. Protagonist wäre Wildschwein oder Hase. Perfekt zum harten Käse, schmackhaft aber nicht scharf, mit Schweinefleisch, wie gebratener Schinken oder Kotelett, direkt im Wein in der Pfanne zubereitet.

Preise und Auszeichnungen

I vini di Veronelli: Super Tre stelle
Falstaff: 93 Punkte
Wine Enthusiast: 93 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte