FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2008




Formati

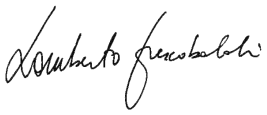
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2008

Toscana IGT

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



## Klimaverlauf

Die Weinlese begann im Vergleich zum Durchschnitt etwas verzögert am 1. September. Die Trauben sind dank der ständigen Pflege während der Wachstumsphase durch unsere Spezialisten gesund, ihre Qualität hervorragend. Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen.

## 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: 15%
Mazerationszeit: 4 Woche
Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: französische Eiche: 90% neu, 10% Zweibelegung
Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques, anschliessend 12 Monate Flaschenverfeinerung

## Technische Anmerkungen

Der Lamaione 2008 ist ein raffinierter Wein. Dem Auge präsentiert er sich in einem kräftigen Violett. Sein Duft ist geprägt von Fruchtnoten von Brombeere und Heidelbeere, gefolgt von Nelke und schwarzem Pfeffer und einem Hauch Eukalyptus mit einer Spur Teer, Grafit und Lakritz im Hintergrund. Ausdrucksvoll im Geschmack, körperreich und zugleich warm. Dichte, seidige Tanninstruktur. Lang und nachhaltig im Abgang.

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.