FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009



Formati

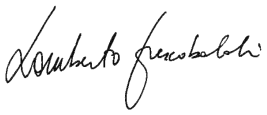
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Am 9. Oktober endete die Frescobaldi-Weinlese 2009. 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. Andererseits wurden somit die Grundwasserreserven aufgefüllt. 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. Am Südwesthang von Montalcino in privilegierter Ausrichtung gelegen - einer der berühmtesten Gegenden für die Herstellung von großen Rotweinen -, profitierte das Gut CastelGiocondo vom warmen, sonnigen und windigen Klima in den Sommermonaten, was zu einer außergewöhnlichen Traubenqualität führte.

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: Mehr als 20 Jahre
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

Im Glas präsentiert er sich in einem intensiven, undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase zunächst Würznoten von Ingwer und Heidelbeerkonfitüre, dann Croissant, Vanille und Kakao. Gegen Ende gesellen sich noch Aromen von Teer, Lakritz und Schießpulver dazu. Opulent im Mund, sehr gut eingebundene, seidige Tannine, lang anhaltendes Finale.

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

Vinous: 94 Punkte
JamesSuckling.Com: 95 Punkte