FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011



Formati

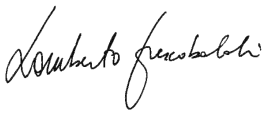
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Unauffälliger Jahrgang mit angenehmen Temperaturen im Frühling und gut verteilten Niederschlägen. Der Sommer lag in der Norm, ein paar Regenfälle sorgten dafür, dass die Reben nicht unter Wasserstress zu leiden hatten. Die zweite Augusthälfte war heiß und sonnig und verhalf den Trauben zu einer perfekten Reife.

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
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 4 Woche
Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: französische Eiche: 90% neu, 10% Zweibelegung
Ausbaudauer: 24 Monate in Barrique gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Der Lamaione 2011 zeigt sich von einem intensiven, glänzenden Rot. Die Nase vernimmt deutliche Aromen von Blaubeeren und reifen Brombeeren, ohne übermäßig weich zu sein. Schmelzschokolade, Lakritz und Kaffee folgen auf balsamische und würzige Noten von Thymian und frischer Pfefferminze. Gegen Ende gesellen sich Düfte von Tabak, gerösteten Mandeln und Haselnüsse dazu, in Einklang mit Feuerstein und Teer. Im Mund offenbart er eine dichte Textur, deutliche Tannine und ein gutes Zusammenspiel von Geruch und Geschmack. Der Lamaione klingt sehr lange nach, seine starke Ausdruckskraft kommt noch einmal voll zur Geltung.

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

JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte