

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2012



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

## Lamaione 2012

Toscana IGT

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



## Klimaverlauf

Das Weinjahr war im Sommer besonders heiß, der Niederschlag eher verhalten. Dieses besonders trockene Jahr begünstigte eine harmonische Entwicklung der Trauben. Obgleich sich die Weinlese in die Länge zog, war der Gesundheitszustand der Trauben bis zum Schluss einwandfrei: der erste Schritt, um gute Weine zu erhalten. Das Licht und die Hitze des Jahres 2012 lassen von CastelGiocondo mächtige und außergewöhnlich reichhaltige Weine erwarten.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** CastelGiocondo, 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 2012 präsentiert sich in einem satten Purpur, ist sauber und von schöner Farbdichte. Die Nase vernimmt zunächst Fruchtaromen von Brombeere und Heidelbeere, gefolgt von Nelke, schwarzem Pfeffer, Schmelzschokolade und einer leicht balsamischen Note von Eukalyptus und Thymian. Im Geschmack erfährt man eine wahre Aromenexplosion; zudem offenbart sich der Wein warm, weich und rund. Deutliche Tannine und dichte, seidige Struktur. Im Abgang lang und nachhaltig.

**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: 93 Punkte

Wine Spectator: 93 Points

The Drinks Business: 94 Points

Mondial Du Merlot: Argent Medal