FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012



Formati

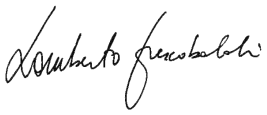
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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