FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013



Formati

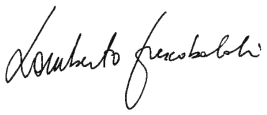
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Die Saison 2013 verlief hinsichtlich der Entwicklung der Weinreben besonders günstig: Der Frühling war frisch und es fielen regelmäßig Niederschläge, der Sommer war warm ohne übermäßig heiß zu sein. Während der Reifephase sorgten sonnige Tage und frische Nächte für gesunde Trauben mit einer optimalen Reife.

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

Lamaione 2013 ist das Ergebnis eines besonders günstigen Merlot-Jahrgangs. Dank einer sonnigen, jedoch nicht heißen Saison konnte die Rebsorte langsam und vollständig ausreifen. Der Wein präsentiert sich in einem intensiven, tiefen Rubinrot. Die Nase vernimmt umgehend einen großen und komplexen Aromenreichtum mit Noten von Cassis, kleinen schwarzen, säuerlichen Früchten und einem Hauch Vanille und Kaffee. Dem Gaumen schmeichelt er mit samtigen Tanninen ohne jegliche Kanten, die intensiven Düfte nach schwarzen Beeren klingen sehr lange nach.

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

Falstaff: 93 Points