


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016



Formati

Normalflasche (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l)

Lamaione 2016

Toscana IGT

Angetrieben von unternehmerischem Mut, haben wir in den 70er Jahren die ersten Merlot-Reben auf einem ungewöhnlichen Lehm Boden gepflanzt. Diese bedeutende Herausforderung bescherte uns 1991 den Lamaione - einen einsamen Ritter, der sich mächtig und stolz in der Landschaft des Montalcino präsentiert.



Klimaverlauf

2016 war ein sehr ausgewogener Jahrgang. Der Frühling zeigte sich niederschlagsreich und mild, was bereits Ende März bzw. Anfang April zu einem leicht verfrühten Austrieb des Merlot führte. Der Sommer präsentierte sich erwartungsgemäß heiß und war von wenigen erfrischenden Niederschlägen durchsetzt. Die Temperaturen waren insgesamt gleichmäßig, wodurch eine langsame und schrittweise Reifung einsetzen konnte, die insgesamt optimal verlief. Alles in allem ein perfekter Jahrgang.

Vinifizierung und Ausbau

Die großartige Arbeit im Weinberg während der Monate vor der Lese bescherte uns absolut gesunde und reife Trauben. Die Trauben wurden von Hand in Kisten gelesen und akkurat aussortiert. In der Kantine wurden die Beeren von den Stielen befreit und erneut ausgewählt. Die Gärung erfolgte in Stahlbehältern bei 28-30°C mit einer Schalenmazeration von ca. 3 Wochen. Im Anschluss wurde der Wein 24 Monate in zu 80% französischen Barrique ausgebaut, gefolgt von einer 12 monatigen Flaschenreife.

Technische Anmerkungen

Lamaione 2016 ist das Spiegelbild des Jahrgangs. Die Ausgewogenheit zwischen den Komponenten sowie die unkonventionelle, elegante Frische sprechen für sich. Seine Farbe ist kräftig und undurchdringlich: Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase offenbart sich in Spiel der Düfte. Fruchtaromen übernehmen die Führung, allen voran Heidelbeere, die schön mit balsamischen Anklängen und Mentholnoten harmoniert. Die Frucht als solche ist nicht absolut reif, zeichnet sich jedoch durch einen gewissen Biss aus. Am Gaumen ist ein kräftiges Tannin zu vernehmen. Alkohol und Frische sind absolut ausbalanciert. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 95 Points