FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Eine Auslese von großer Eleganz und Persönlichkeit, die einen vielfältigen Reichtum an Aromen und aromatischen Noten aufweist. Ausschließlich aus Chardonnay-Trauben wird er im gleichnamigen Weinberg in 700 Metern Höhe angebaut, wo der Himmel noch heller ist und die Grenze zum Nadelwald an den Ausläufern des Apennins noch offensichtlicher ist.

Klimaverlauf

Der Winter 2014 war durch reichliche Niederschläge und überdurchschnittliche Temperaturen gekennzeichnet. Der milde Frühling führte in den ersten zehn Tagen des Aprils für den Austrieb der Reben. Der frühe Sommer brachte bereits in den ersten Junitagen Temperaturen von über 30° C, und die in voller Blüte stehenden Weinstöcke verbreiteten einen süßen Blütenduft. Im Juli sorgten die Regenfälle für verstärkte agronomische Maßnahmen im Weinberg, um die Gesundheit der Trauben zu erhalten. Die wohlwollende Spätsommersonne gab den Reben genügend Energie, um die Reifung der Trauben abzuschließen.

Vinifizierung und Ausbau

Die Chardonnay-Trauben wurden von Hand in 15 kg schwere, perforierte Kisten verlesen. Im Keller wurden die Trauben dann langsam und schonend gepresst. Der so gewonnene Cuvée von 35 hl wurde teilweise in Edelstahlbehältern und teilweise in Barriques aus französischer Eiche vergoren. Im Mai nach der Weinlese erfolgte die Tirage mit erneuter Gärung in der Flasche, gefolgt von einer Verfeinerung auf der Hefe für die nächsten 8 Jahre. Nach Abschluss der Verfeinerung auf dem Hefesatz erfolgte die Remuage, um das edle Hefesediment im Flaschenhals abzusetzen. Das Dégorgement fand im November 2022 statt: Seitdem lagert der Eternelle für einen langen Ausbau in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Eternelle 2014 hat eine schöne hellgoldene Farbe, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Bouquet ist intensiv mit wunderbaren Noten von Zitrusfrüchten, Anklängen von Pfirsich, Aprikose und gelbem Apfel, zarten floralen Noten sowie Haselnuss- und Mandelaromen. Mit der Zeit kommen die typischen Noten von Gebäck und Brotkruste zum Vorschein, die auf die lange Reifung auf der Hefe zurückzuführen sind. Am Gaumen ist die Perlage schmeichelnd und erzeugt ein elegantes cremiges Gefühl. Frisch und schmackhaft, mit einer gut eingebundenen Hefe, die von einer wunderbaren Ausgewogenheit der Qualität zeugt. Vollmundig, großzügig, harmonisch und komplex, braucht Eternelle viel Zeit, um sich voll zu entfalten. Der lange Ausbau auf der Hefe verleiht dem Wein einen Abgang von großer Komplexität, der durch seine Eleganz und Fülle besticht.