FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012



Formati

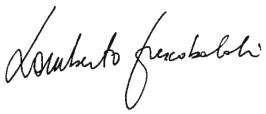
0,75l und 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Ein Rosé Metodo Classico vom Weingut Castello di Pomino. Er wird aus den besten Pinot-Noir-Trauben des Weinguts gekeltert, von Rebstöcken, die Leonia Frescobaldi, die wagemutige Urgroßmutter Lamberto Frescobaldis, 1855 nach einem längeren Aufenthalt in der Nähe der Champagne aus Frankreich mitgebracht hatte. Nachdem 1878 den Pomino-Weinen auf der Expo in Paris die Goldmedaille verliehen worden war, setzte man die Experimente mit der fremden Rebsorte fort. Es waren vermutlich die ersten Versuche, einen Metodo Classico zu realisieren. Mehr als ein Jahrhundert später hat Lamberto Frescobaldi die von der Urgroßmutter initiierten Arbeiten wieder aufgenommen und in Erinnerung an sie den Metodo Classico Leonia geschaffen. Der Rosé legt auf elegante, feine und feminine Art davon Zeugnis ab.



Klimaverlauf

Das Weinjahr 2012 war gekennzeichnet von einem heißen Sommer und geringen Niederschlägen. Dank diesem besonders trockenem Klima konnten sich die Trauben harmonisch entwickeln und bis auf die letzte gelesene Traube gesund ausreifen: ein erster Schritt für die Produktion hervorragender Weine. Die Ernte auf Gut Pomino verlief emotions- und abwechslungsreich, mit einem exzellenten Pinot Nero, der bereits in der dritten Augustwoche geerntet wurde.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Weinsorte: Pinot Nero
Alkoholischer Grad: 12,5%

Technische Anmerkungen

Der Leonia Rose' 2012 präsentiert sich in einem zarten Lachsrosa mit Kupferreflexen und einer zarten, lang anhaltenden Perlage. In der Nase zeigt er sich wunderbar fruchtig mit Aromen von Erdbeere, Brombeere und Sauerkirsche mit einem Hauch Gewürzen. Rund und weich im Geschmack taucht auch im Mund ein Bukett von roten Früchten auf, besonders Heidelbeere und Johannisbeere. Der sehr nachhaltige Brut hinterlässt einen frischen und angenehmen Touch an Limette und grüner Zitrone.

Kombination: Dieser außergewöhnliche Wein passt gut zu feinen Vorspeisen, rohem Fisch, Krustentieren, Sushi und Meeresfrüchten, aber auch zu schmackhaften Nudelgerichten und gebratenem hellen Fleisch.

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 92 Punkte
JamesSuckling.Com: 92 Points