

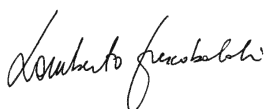
Leonia Pomino Rosé 2021



Leonia Pomino Rosé 2021

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Unerwartet. Ein Wein, der den Wunsch ausdrückt, mutig und entschlossen neue Wege zu gehen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter, ganz wie meine Urgroßmutter Leonia, die mich bei meinen innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Reben pflanzte und in ihrem eigenen Weinkeller nach dem Gravitationsprinzip vinifizierte, wofür sie auf der Weltausstellung in Paris 1878 eine Goldmedaille erhielt.“



Klimaverlauf

In den ersten Monaten des Jahres wurden relativ hohe Niederschlagsmengen verzeichnet, die den Weinbergen eine ausgezeichnete Ausgangswasserversorgung sicherten. In der zweiten Aprilhälfte kam es zu einem starken Rückgang der Temperaturen, bevor sie im Mai wieder anstiegen. Der Fruchtansatz verlief perfekt und profitierte vom trockenen und leicht windigen Wetter. Das außergewöhnliche Mai- und Juni-Wetter sorgte für eine perfekte Pflanzengesundheit, was zu einer entsprechenden Fruchtentwicklung und zu einem optimalen Beerenwachstum führte. Das völlige Ausbleiben von Niederschlägen während der Lese führte zu einer wunderbaren Ernte mit Trauben von ausgezeichneter aromatischer Intensität und Gesundheit.

Vinifizierung und Ausbau

Die von Hand gelesenen Pinot-noir-Trauben kamen in den kühlest Stunden des Tages in 15 kg schweren Kisten im Weingut an. Die sanfte Pressung, der sie unterzogen wurden, sorgte für die Gewinnung eines leicht anthocyanhaltigen Mosts. Die anschließende 12-stündige Kaltklärung ermöglichte eine weitere Schönung, die maßgeblich zur qualitativen Harmonie beitrug, welche unseren Leonia Rosé auszeichnet. Die Gärung fand in Edelstahltanks bei konstanter, kontrollierter Temperatur statt; ein Teil wurde in Holz vergoren. Im März erfolgte die Assemblage der verschiedenen Cuvées, gefolgt vom Tirage (Zugabe der Liqueur de Tirage) und einer langen Reifung auf der Hefe, die mit Remuage und Dégorgement abgeschlossen wurde. Bevor der Leonia Rosé auf den Markt kam, wurde er mehrere Monate in der Flasche ausgebaut. Dies verlieh ihm zusätzliche Harmonie und organoleptische Ausgewogenheit.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Rosé 2021 hat eine brillante zartrosa Farbe mit eleganter und anhaltender Perlage. Das Bouquet zeichnet sich durch blumige und fruchtige Noten aus, die an rote Beerenfrüchte und Zitrusnoten von rosa Grapefruit erinnern. Im Abgang zeigen sich zarte Tertiärnoten mit einer schönen Röstnote, die durch die lange Reifung auf der Hefe gut mit den typischen Noten von Gebäck und Brotkruste ausbalanciert sind. Das frische Gefühl am Gaumen ist wunderbar, ebenso wie die feine Perlage, die den Gaumen kitzelt. Schöne Salzigkeit. Sehr schöne Länge im Abgang.