


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2015



Formati
0,75 l

Pomino Pinot Nero 2015

Pomino Pinot Nero DOC

Der Pomino Pinot Nero ist ein vornehmer, ausgesprochen eleganter Wein. Seine zarten Aromen erinnern an Kirsche, Walderdbeeren und Märzveilchen.

Klimaverlauf

Auf Gut Castello Pomino verlief das Klimajahr 2015 für die Weinberge besonders günstig. Die Reben erwachten in der zweiten Aprilhälfte aus ihrem Winterschlaf. Im Vergleich zu 2014 fielen in den zwei Monaten zwischen Austrieb und Blüte weniger Niederschläge, der Luftdruck und die Temperaturen waren höher. Alle Parameter zusammengenommen sorgten für ein gesundes Mikroklima im Weinberg mit geringer Feuchtigkeit und trockener Vegetation. Die Blüte erfolgte in der ersten Juniwoche und verlief überraschend schnell, was auf die hohen Temperaturen am Anfang des Monats zurückzuführen war. Dies lieferte zudem einen Vorgeschmack auf einen sehr heißen und langen Sommer. Im Juli und der ersten Augusthälfte regnete es nur spärlich, die Durchschnittstemperaturen fielen nie unter 31°C. In den letzten Augustwochen kühlte es nachts mehr ab und die Reben begannen in den Beeren zarte Aromen zu bilden. Um diese voll und ganz zu bewahren, begann man am 1. September mit der Handlese des Pinot Nero.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

Alimetrie: 400 m

Exposition: Südwesten

Typologie des Erdbodens: sandig bis schlammig, saurerer pH-Wert

Dichte der Anlage: 5000 Reben/ha für kürzlich gepflanzte Weinstöcke

Aufzucht: Guyot-System

Alter des Weinbergs: 15 Jahre

Weinsorte: Pinot nero

Alkoholischer Grad: 12,50%

Mazerationszeit: 23 Tage

Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung

Ausbau: Barriques aus französischer Eiche - 12 Monate in Barriques und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Pomino Pinot Nero 2015 präsentiert sich in Granatrot. In die Nase steigen fruchtige Aromen von Cassis und eingelegter Sauerkirsche, zudem eine nachhaltige hämatische Note, welche die Röst- und Schokoladennoten besonders hervorhebt. Sein Geschmack erinnert an kleine rote Früchte; sobald er den Gaumen berührt hinterlässt er einen angenehm samtigen Eindruck. Zur Abrundung offenbaren sich Düfte von Lakritz und mediterranen Kräutern wie Thymian. Dieser Wein braucht Zeit: eine lange Flaschenlagerung wird seinen Aromenfächer zweifelsohne erweitern.

Kombination: Nudelgerichte mit Fleischsoße und Schmorgerichte mit kräftiger Soße

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Points