FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2004

Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2004

Pomino Bianco DOC

Der Pomino Vendemmia Tardiva, bernsteinfarben, mit leichten Orangeschattierungen, voll im Geschmack, samtig und cremig, hervorragend zu Blauschimmelkaese, aber auch allein als Meditationswein.

Klimaverlauf

Die Weinlese begann 15-20 Tage später als im Jahr zuvor. Damals hatte man wegen der im Frühling und Sommer herrschenden Trockenheit mit der Ernte wesentlich eher als sonst begonnen. 2004 war in der Tat von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet, mit einem im Vergleich zu den Vorjahren kühleren Frühling, der von reichlichen Niederschlägen begleitet war und einen späteren Austrieb zur Folge hatte. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Der Boden war gut dräniert und verfügte über volle Wasserreserven, die mäßig kühlen Nächte trugen dazu bei, dass elegante Weine entstehen konnten. Die Trauben waren spärlich, die Beeren in optimalem Zustand. Von gut entwickelter Größe ließen sie eine schöne Struktur und Konzentration vorhersehen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: Da 600 a 730 m ü.M.
Exposition: Süden
Typologie des Erdbodens: tiefsauerer Schiefer
Dichte der Anlage: 5.500 Reben/ha
Aufzucht: Spalierdraht
Alter des Weinbergs: 11 Jahre
Weinsorte: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: französische Barriques - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem intensiven Bernstein mit goldenen Reflexen und von guter Farbdichte. Er betört die Nase mit fruchtigen Düften und Zitrusaromen wie getrocknete Aprikosen, Feigen und Pflaumen, mit einem Hauch Orangenblüte und Honig. Fein und elegant im Mund, geschmeidig und perfekt ausgewogen. Im Abgang cremig, frisch und angenehm süß, mit Zitrusfrüchten ausklingend.

Kombination: Als Begleiter zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola oder – für experimentierfreudige Genießer – zu foie gras. Ansonsten empfiehlt er sich als einzigartiger Tropfen für besinnliche Gelegenheiten.