FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2023



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2023

Pomino Bianco DOC

Bernsteinfarben mit leicht orangefarbenen Reflexen und einem vollen, samtigen und cremigen Geschmack passt er perfekt zu Blauschimmelkäse, kann aber auch als reiner Meditationswein getrunken werden.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 hatte einen milden Start, mit einigen seltenen kalten Tagen und sporadischem Schneefall. Das Frühlingserwachen führte zu einem gleichmäßigen Austrieb der Reben. Die Saison setzte sich mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt fort; im Mai waren die Temperaturen kühl mit häufigen und überdurchschnittlichen Niederschlägen. Der Sommer - vor allem August und September - war heiß, und der Regen blieb mehr oder weniger vollständig aus. Die beschriebene Situation führte zu einer leicht verspäteten Ernte, wobei die Trauben ein komplexes und elegantes Aromaprofil entwickelten. Die Weine des Jahrgangs 2023 sind klar, raffiniert und mit den typischen frischen Noten, die das Gebiet von Pomino charakterisieren.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: 8 Monate

Technische Anmerkungen

Dieser Wein hat eine intensive goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von blumigen Noten von Ginster und Weißdorn, Zitrusfrüchten und Trockenobst. Am Gaumen ist er elegant und einhüllend mit einer säuerlichen Note. Herrlicher Nachgeschmack von Mandeln, Haselnüssen und einem Hauch von Lakritze.

Kombination: Käse wie Gorgonzola, ansonsten ein einzigartiger Meditationswein oder, für Experimentierfreudige, Gänseleber.