FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2004



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2004

Pomino Vinsanto DOC

Ein Wein für besinnliche Gelegenheiten, der gut zu Trockenfrüchten und süßem Gebäck passt. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.

Klimaverlauf

2004 war von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet. Der im Vergleich zu den Vorjahren kühlere und regnerische Frühling hatte ein verzögertes vegetatives Wachstum zur Folge. Der Austrieb setzte eine Woche später als im Durchschnitt ein. Im Mai und Juni waren die Nächte kalt, die Mindesttemperaturen ausgesprochen niedrig. Der beträchtliche Wärmeunterschied zwischen Tag und Nacht förderte den Aromenreichtum der Trauben. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Die August- und Septemberwärme konnte die Verzögerung schließlich teilweise ausgleichen. Anfang September sorgten die Sonne, der Tramontana-Wind, sowie die mäßig kühlen Nächte für elegante, sehr konzentrierte Weine mit Tanninen und Kernen, die im Laufe der Saison graduell und progressiv heranreifen konnten. Im Übrigen waren die Böden gut dräniert und verfügten über volle Wasserreserven.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingüter Frescobaldi
Exposition: Süd-Westlich
Typologie des Erdbodens: Brauner Boden mit feinen Elementen auf gut tiefliegendem Mergel-Sandstein-Untergrund, leicht säuerlich.
Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha
Aufzucht: Doppelter Guyot und Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: 7 Jahre
Weinsorte: Chardonnay, Trebbiano und kleiner Anteil an Sangiovese
Malolaktische Gärung: während der langen Reifung im Fass
Ausbau: 4 Jahre

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem kräftigen, glanzhellen Bernstein. Seine vielfältigen Aromen reichen von Rosine, Honig, Dörrobst wie Feige und Pflaume bis hin zu würzigen Vanille- und Kaffeenoten. Am Gaumen zeigt er sich weich, frisch, vollmundig, ausgewogen und weist Noten von gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Trockenfrüchten auf. Säure und Süße sind perfekt ausbalanciert, der Abgang ist lang und elegant und klingt sauber und trocken aus.

Kombination: Ein Wein für besinnliche Gelegenheiten, der gut zu Trockenfrüchten und süßem Gebäck passt. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.

Preise und Auszeichnungen

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte