


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Vin Santo 2008



Formati
0,50 l

Pomino Vin Santo 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni bewirkten eine geringere, lockere Beerenbildung und somit optimale Bedingungen bei der Trocknung in der Kellerei. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die hohen Temperaturen im Juli und August einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig. Dank der geringen Niederschläge blieben gesundheitliche Probleme aus, so dass die Trauben eine optimale Reife erlangen konnten. Die Traubenlese für den Pomino Vinsanto ging in der zweiten Oktoberwoche zu Ende.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingüter Frescobaldi

Weinsorte: Trebbiano, Malvasia toscana und San Colombano

Alkoholischer Grad: 14,50%

Malolaktische Gärung: während der langen Reifung im Fass

Ausbau: 4 Jahre

Technische Anmerkungen

Pomino Vinsanto 2008 leuchtet bernsteinfarben mit rotgoldenen Reflexen. Die Nase vernimmt süße Düfte, die an Desserts wie Crème Caramel erinnern. Der deutliche vernehmbare Alkoholgehalt hinterlässt eine pikante Note von Vanille und Muskatnuss. Am Gaumen überrascht der Süßwein durch Eleganz und Weichheit. Im Abgang offenbaren sich geröstete Haselnuss und Nussschale. Der Pomino Vinsanto 2008 ist ausgesprochen nachhaltig, seine Säure bleibt auch nach jahrelanger Lagerung lebhaft.

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

The Wine Advocate: 93 Punkte

Wine Enthusiast: 90 Punkte