

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Pomino Pomino Vinsanto 2009



Formati  
0,50 l

# Pomino Vinsanto 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, insbesondere was die herausragende Traubenqualität anbelangt. Wie schon in den Jahren zuvor, war das Frühjahr 2009 sehr regnerisch, was die Weinbauern dazu herausgefordert hat, ein besonderes Augenmerk auf Wachstum und Gesundheit der Reben zu legen. Andererseits konnten so die Wasserreserven gut gefüllt werden. Im Juni und Juli fielen hingegen kaum Niederschläge, womit das verspätete Wachstum im Frühling aufgeholt werden konnte. Die Reben gaben ihr bestes und die Trauben fingen etwas früher als im Vorjahr an zu reifen. Die kühlen Nächte und warmen und sonnigen Tage im September sorgten dafür, dass die Trauben wunderbar ausreifen konnten und Weine von großer Qualität verheißten durften. Der günstige Klimaverlauf bildete ideale Bedingungen, um reife Früchte mit idealer Säure und komplexen Aromen in die Kellerei zu liefern.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Weingüter Frescobaldi

**Weinsorte:** Trebbiano, Malvasia toscana und San Colombano

**Alkoholischer Grad:** 15%

**Malolaktische Gärung:** während der langen Reifung im Fass

**Ausbau:** 7 Jahre

## Technische Anmerkungen

Der Pomino Vinsanto 2009 leuchtet intensiv golden bis bernsteinfarben. In der Nase präsentiert er kandierte Früchte und getrocknete Aprikose mit würzig-pfeffrigen Einschlägen. Im Mund offenbart er sich angenehm weich, und erinnert an süßen Ahornsirup, gefolgt von nachhaltigen Aromen von Nougat und Trockenfrüchten. Die komplexen Aromen werden von einer lebhaften Frische und einem warmen Abgang, der an destillierte Weine erinnert, gekrönt.

**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

JamesSuckling.Com: 94 Points