FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2014



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2014

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto verkörpert die toskanische Tradition perfekt. Die Begegnung zwischen der Region Pomino, den typischen Sorten und dem historischen Herstellungsprozess lässt einzigartige Empfindungen aufkommen: Süße und Frische ergänzen sich auf ideale Weise. Das verlängerte Rosinieren und die Reifung in Holzfässern führen zu einem intensiven und komplexen Wein mit einem faszinierenden und abwechslungsreichen Bouquet.

Klimaverlauf

Die Ernte im Weingut Castello Pomino begann in der letzten Augustwoche. Die Spätsommersonne, die von etwas Regen unterbrochen wurde, versorgte die Reben mit Energie, um die in den kühleren Septembertagen geernteten Trauben für den Pomino Bianco vollständig ausreifen zu lassen. Insgesamt ein Jahrgang, in dem die Eleganz der floralen Aromen in der Nase und ihre Lebhaftigkeit und Frische am Gaumen verweilen. Die im Vergleich zu den Vorjahren etwas weniger intensive Sonne und die kühlen Temperaturen während der Erntezeit verleihen dem Most Feinheit und Eleganz – wichtige Aspekte für die Qualität der Castello Pomino Weine.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana und San Colombano
Alkoholischer Grad: 14,5%
Ausbau: 7 Jahre in kleinen Holzfässern

Technische Anmerkungen

Der Pomino Vinsanto 2014 weist eine intensive Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen auf. Das Bouquet ist vielfältig und komplex und reicht von Anklängen an Trockenfrüchte bis hin zu Anklängen an reifes Obst und geröstete Noten. Den Auftakt der Wahrnehmungen bilden Mandel, Walnuss und Haselnuss. Darauf folgen Aromen von getrockneten Aprikosen, Feigen, Anklänge an kandierte Früchten und Zitrusschalen. Der Säuregehalt wird am Gaumen durch eine süße Komponente perfekt ausbalanciert. Am Gaumen ist der Wein im Allgemeinen glatt, harmonisch und bemerkenswert anhaltend.

Kombination: Ein Wein, der sich perfekt mit einer Vielzahl von Desserts kombinieren lässt, von trockenem Gebäck bis hin zu weichen Cremes und Pudding. Darüber hinaus bildet er eine ideale herzhafte Kombination zu Gänseleber und reifem, kräftigem Blauschimmelkäse. Er sollte am besten in großen Gläsern serviert werden.