FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2016



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2016

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto verkörpert perfekt die toskanische Tradition. Die Kombination aus dem Terroir von Pomino, den typischen Rebsorten und dem historischen Herstellungsverfahren führt zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis: Süße und Frische sind perfekt aufeinander abgestimmt. Die lange Trocknung und der lange Ausbau im Holz führen zu einem intensiven und komplexen Meditationswein mit einem faszinierenden und vielfältigen Bouquet.

Klimaverlauf

In Castello di Pomino herrschte im Jahr 2016 kein übermäßig strenger Winter: Mit Ausnahme der dritten Januarwoche war das Wetter im saisonalen Durchschnitt immer relativ mild. Andererseits wurden für die Durchschnittswerte des Zeitraums sehr hohe Niederschlagsmengen verzeichnet. Der frühe Austrieb, der in der ersten Aprilwoche erfolgte, ist sicherlich auf die ausgesprochen warmen Temperaturen Ende März/Anfang April zurückzuführen. Die im Mai durchgeführten Probenahmen zur Schätzung der Anzahl der Blütenstände zeigten eine unglaubliche Fruchtbarkeit der Triebe. Die Blüte der Rebstöcke endete am 15. Juni, was für diese phänologische Phase durchschnittlich ist. Der Sommer war weit weniger schwül als 2015, so dass sich die Reife der Trauben im Vergleich zum Vorjahr um etwa zehn Tage nach vorne verschoben hat. Die sonnigen und trockenen Tage sorgten für eine optimale Reifung der Trauben, was zu einem guten Zuckergehalt ohne Säureverlust führte.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Pomino Vinsanto 2016 hat eine herrliche Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Das vielfältige Bouquet reicht von kandierten Früchten, getrockneten Aprikosen bis hin zu Haselnüssen und Mandeln, mit einer feinen und delikaten Würze, die an Sternanis und Muskat erinnert. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen, die Süße wird durch die Säure gut ausgeglichen. Der Abgang ist sehr lang; der Mund ist sauber und trocken.

Kombination: Als Meditationswein passt er perfekt zu einer Vielzahl von Desserts, von trockenem Gebäck bis zu weichen Cremes und Puddings. Besonders schmackhaft ist die Kombination mit Gänsestopfleber, reifem Käse und würzigem Blauschimmelkäse. Er sollte in großen Gläsern serviert werden.