FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2018



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2018

Pomino Vinsanto DOC

Der 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 der Trauben und der lange Ausbau im Holz führen zu einem intensiven und komplexen Meditationswein mit einem faszinierenden und vielfältigen Bouquet.

Klimaverlauf

Die Frühjahrssaison in Castello Pomino war regenreich: Allein in den Monaten März, April und Mai wurden rund 420 mm Regen registriert, mehr als doppelt so viel wie im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Austrieb der Reben war in der zweiten Aprilwoche abgeschlossen und entsprach damit dem Durchschnitt in Pomino, während die Blüte etwas früher als erwartet einsetzte. Die Traubenreife begann in der zweiten Julihälfte und endete allmählich im Laufe der ersten zehn Tage im August. Der Wechsel von Sonnenschein und leichten Sommerregen ließ die Trauben hervorragend reifen. Die Temperaturschwankungen während der Weinlese haben sicherlich zur Entwicklung der aromatischen Komplexität mit fruchtigen und blumigen Noten beigetragen und gleichzeitig die Frische bewahrt.

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 2018 präsentiert sich mit leuchtenden Bernsteinfarben und goldenen Reflexen. Das Bouquet reicht von Noten reifer und getrockneter Früchte wie Aprikose bis hin zu Noten kandierter Früchte, um dann zu Walnuss und Haselnuss überzugehen. Prächtige Würze, die an Muskatnuss und Sternanis erinnert. Im Abgang lassen sich Röstnoten erkennen, die an Kaffeebohnen erinnern. Am Gaumen ist der Säuregehalt perfekt mit der süßen Komponente abgestimmt. Der Abgang ist besonders lang anhaltend. Am Gaumen ist er rein und trocken.

Kombination: Ein Meditationswein, der perfekt zu verschiedenen Desserts passt, von trockenem Gebäck bis hin zu weichen cremigen Süßspeisen und Puddings. Besonders schmackhaft ist die Kombination mit Gänsestopfleber, reifem Käse und würzigem Blauschimmelkäse. Er sollte in großen Gläsern serviert werden.