FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2019



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2019

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 einzigartigen sensorischen Eindrücken: Süße und Frische halten sich perfekt die Waage. Die ausgedehnte Trocknung der Trauben und der lange Ausbau im Holz schenken uns einen intensiven, komplexen Meditationswein von faszinierendem Facettenreichtum.

Klimaverlauf

Nach einem mäßig feuchten Winter setzten die Reben in Pomino recht früh zum Austrieb an: Die Knospen begannen sich mit den ersten warmen Tagen Anfang April zu öffnen. Bereits in der ersten Aprilhälfte zeigten alle Rebstöcke gut entwickelte Triebe mit reichlich Knospenansatz. Im Gegensatz zu den langjährigen Mittelwerten lagen die Temperaturen in den folgenden Wochen weit unter dem Durchschnitt: Der Mai 2019 war der kälteste und niederschlagsreichste der letzten zehn Jahre. Die Blüte verzögerte sich dadurch etwas und fand ihren Abschluss in der zweiten Junidekade – einem Monat, der klimatisch das exakte Gegenteil des Vormonats bot: kaum Niederschlag und hochsommerliche Temperaturen. Die Juniwochen waren nur der Auftakt zu einem langen, heißen Sommer. Dank der exponierten Höhenlage von bis zu 700 m über dem Meeresspiegel konnten die Reben optimal vom Wechsel zwischen sonnigen Tagen und kühlen Nächten profitieren. So blieben die Trauben bis zur Lese perfekt gesund und harmonisch.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana und San Colombano
Alkoholischer Grad: 15,5 %
Ausbau: 7 Jahre in kleinen Holzfässern

Technische Anmerkungen

Der Pomino Vinsanto 2019 präsentiert sich mit brillanten Reflexen, die von hellem Gold bis zu tiefem Bernstein reichen. Das Bouquet ist vielschichtig und variantenreich. Die Aromen reichen von reifem Obst über Schalenobst wie Mandel und Haselnuss bis hin zu kandierten Früchten (Aprikose, Mango und Orange), wobei Letztere die wunderbare Frische des Weins noch unterstreichen. Die feinwürzigen Anklänge erinnern an Zimt. Schon beim ersten Schluck beeindruckt die großartige Balance zwischen Säure und Süße. Der Wein ist weich, stoffig-warm, von feiner salziger Mineralität und mit einem außerordentlich langen Nachhall.

Kombination: Als klassischer Meditationswein passt er perfekt zu den verschiedensten Desserts – von traditionellem Trockengebäck (Cantuccini) bis hin zu feinen Cremespeisen und Puddings. Hervorragend schmeckt auch das salzige Zusammenspiel mit Gänsestopfleber, gereiftem Käse und kräftigem Blauschimmelkäse. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.