FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2014

Pomino Bianco DOC

Er stammt aus einer der Gegenden der Toskana, die für den Anbau von Weißweinsorten besonders geeignet ist. Die Trauben dieser eleganten und raffinierte Cuvée stammen von Reben der Sorten Chardonnay und Pinot Bianco, die auf einer Seehöhe von bis zu 700 m gedeihen.

Klimaverlauf

Mit der Weinlese unweit des Castello di Pomino haben wir in der letzten Augustwoche begonnen. Die Sonne des Spätsommers war zwar gewiss von allerhand Regengüssen unterbrochen, doch vermochte sie den Rebstöcken die Energie spenden, die für die Vollendung der Reife der Trauben notwendig war, aus denen der Pomino Bianco gewonnen wird. Die Trauben wurden dann bis in die kühlen Septembertage von Hand gelesen. Insgesamt brachte dieser Jahrgang es mit sich, dass in der Nase die Feinheit blumiger Aromen und am Gaumen Lebhaftigkeit und Frische überwiegen. Die gegenüber den vorausgehenden Jahrgängen etwas weniger aggressive Sonneneinstrahlung und die kühlen Temperaturen in den Stunden der Weinlese brachten jene Finesse und Eleganz in den gärenden Most, die ja letztlich die Qualität der Pomino-Weine ausmachen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 450 – 730 m ü. M.
Exposition: Südosten
Typologie des Erdbodens: Braune Böden mit feinen Bestandteilen auf sandig-mergeligen Substraten mit allerhand Tiefe; leicht sauer
Dichte der Anlage: 5.000 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: Guyot und Doppelbogen
Alter des Weinbergs: 20 Jahre
Weinsorte: Überwiegend Chardonnay und Pinot Bianco, mit kleinen Anteilen anderer Traubensorten
Alkoholischer Grad: 12,50%
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: Sie findet nur bei dem Anteil statt, der in Barriquefässern gärt
Ausbau: Edelstahl; ein kleiner Anteil wird in Barriquefässern ausgebaut - 4 Monate in Edelstahl, 3 Monate in Barriquefässern und 1 Monat Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Der Pomino Bianco 2014 präsentiert sich mit strohgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sind die fruchtigen Töne nach Stark-Apfel und die zitrischen Noten nach Bergamotte unverkennbar, zu denen allmählich Anklänge an tropische Früchte wie Ananas und blumige Noten nach Heckenrose kommen. Im Mund ist der Wein mineralisch, zart schmeichlerisch und lange anhaltend. Das weite aromatische Spektrum spiegelt seine doppelte Seele wider, handelt es sich doch um einen Wein, der zum Teil in Barriquefässern und zum Teil in Edelstahl entstanden ist. Verkostet wurde er im März 2015.

Kombination: Hervorragend als Aperitif; bestens auch zu Gemüse-Antipasti oder zu in Scheiben serviertem Fisch wie etwa Lachs.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 87 Punkte