FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2016

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

Auf Castello di Pomino war der Winter 2016 nicht besonders streng, denn abgesehen von der dritten Januarwoche war das Klima für die Jahreszeit relativ mild. Die Regenfälle lagen hingegen weit über dem Durchschnitt. Der frühe Austrieb in der ersten Aprilwoche ist sicherlich den besonders warmen Temperaturen Ende März, Anfang April zuzuschreiben. Die Stichproben zur Messung des Blütenstands im Mai ergaben, dass die Triebe ausgesprochen fruchtbar sprossen. Die Blüte der Weinreben endete, wie immer abgestuft nach Höhenlage, am 15. Juni und lag für diese Wachstumsperiode zeitlich im Mittel. Der Sommer war bei weitem nicht so schwül wie 2015, so dass der Farbumschlag sogar zehn Tage früher als im Vorjahr stattfand. Die sonnigen und trockenen Tage ermöglichten eine optimale Reifung der Beeren, was sich in einem guten Zuckergehalt widerspiegelte, ohne dass dabei die für die Weißweine von Pomino so wichtige Säure darunter leiden sollte.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino
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: 21 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 Stahltanks, 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Pomino Bianco 2016 zeigt sich im Glas in einem sauberen Strohgelb. Die Nase erinnert an intensive Mandel- und Jasminblüte und vernimmt fruchtige Noten von Aprikose und Quitte. Zudem werden exotische Aromen tropischer Früchte sowie eine frische Kardamomnote verströmt. Der Eintritt im Mund ist wohlschmeckend und lebhaft, im Nachhall erinnert er an reife Himbeeren. Harmonische Struktur mit deutlich nachhaltigem Abgang. Verkostet im Februar 2017.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Points