


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2018



Formati
0,75 l

Pomino 2018

Pomino Bianco DOC

Der Pomino Bianco entstammt einem prädestinierten Weißwein-Anbaugebiet in der Toskana. Die Weinberge liegen hier auf bis zu 700 Höhenmetern. Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Blanc von großer Eleganz und Finesse.

Klimaverlauf

Der Frühling war auf dem Weingut Castello Pomino sehr regnerisch: im März, April und Mai wurde ca. 420 mm Niederschlag registriert, das ist mehr als doppelt so viel als im Vorjahreszeitraum. Der Austrieb war in der zweiten Aprilhälfte abgeschlossen, was dem Durchschnitt auf Pomino entspricht. Die Blüte setzte hingegen leicht verfrüht ein. Der Farbumschlag der Trauben erfolgte in der zweiten Julihälfte und dauerte bis zum zehnten August. Der Wechsel von Sonne und leichtem Sommerregen erlaubte es den Chardonnay- und Pinot Blanc-Reben hervorragend auszureifen. Die Temperaturunterschiede während der Ernte trugen zudem zur Aromabildung und zum Erhalt der Frische bei, einem typischen Merkmal der Trauben vom Weingut Castello di Pomino.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Chardonnay, Pinot Blanc und kleiner Anteil an Komplementärrebsorten

Alkoholischer Grad: 12,5%

Ausbau: Edelstahl; ein kleiner Anteil wird in Barriquefässern ausgebaut - 4 Monate in Stahltanks, 1 Monat in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden mit höchster Sorgfalt gelesen. Die akkurate Arbeit im Weinberg und anschließend im Weinkeller garantieren eine hohe Qualität. Sobald das Lesegut in der Kellerei ist, wird darauf geachtet, dass die Trauben bzw. der Most möglichst wenig Sauerstoffkontakt haben. Durch die Pressvorgänge wird der jeweilige Most sehr schonend gewonnen. Die temperaturkontrollierte, alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern und zu 15% in französischen Barriques. Zum Abschluss des Herstellungsprozesses reift der Pomino Bianco einige Monate in der Flasche. Erst mit diesem letzten Schliff ist der Pomino Bianco bereit, der Öffentlichkeit seine charakteristische Struktur und explosionsartige Frische zu präsentieren.

Technische Anmerkungen

Pomino Bianco 2018 präsentiert sich äußerst elegant und fein im glänzenden Strohgelb mit hauchzartem Goldschimmer. Das Bouquet ist ebenso sanft, zarte Blütendüfte harmonieren mit Fruchtnoten. Weiße Blüten, grüner Apfel, Birne, Grapefruit und unendlich viele Facetten an Zitrusfrüchten sorgen für eine äußerst ausgewogene Nase. Im Mund offenbart er sich angenehm frisch und zugleich weich. Das Aroma ist nachhaltig und klingt lang nach.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 91 Points