FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2019

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

Nach einem eher trockenen Winter trieben die Weinstöcke auf Gut Pomino relativ früh aus. Die Knospen begannen sich mit den ersten warmen Tagen Anfang April zu öffnen und bis zur Mitte des Monats wiesen alle Reben zahlreiche Knospen auf. In den folgenden Wochen lagen die Temperaturen weit unter dem Durchschnitt. Der Mai 2019 war so kalt und regnerisch wie in den letzten zehn Jahren nicht mehr. Somit setzte die Blüte tendenziell später ein und endete in der zweiten Junihälfte. Der Juni wiederum zeigte sich sehr regenarm und heiß, also genau das Gegenteil zum Vormonat. Die Juniwochen waren nur der Auftakt zu einem heißen und langen Sommer. Die auf bis zu 700 m. ü. M. liegenden Reben konnten von den sonnigen Tagen und kühlen Nächten derart profitieren, dass bis zur Ernte gesunde und ausgewogene Trauben gedeien konnten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Chardonnay, Pinot Blac und kleiner Anteil an Komplemntärrebsorten
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 präsentiert sich dem Auge lebhaft glänzend und bietet der Nase herrlich blumige Noten, die harmonisch mit domminanten Fruchtaromen vermischt sind: besonders Birne und Pfirsich, aber auch Grapefruit und Bergamotte. Im Mund verschmelzen Weichheit und Frische harmonisch miteinander. Ein schmackhafter Wein, der dem Gaumen mit fruchtigen Aromen und leichten Röstnoten schmeichelt und ein angenehmes Gefühl sowie ein komplexes Aromenspiel hinterlässt. Nicht umsonst reicht der Ruf dieses Weißweins viele Jahrhunderte zurück.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 92 Points
Wine Advocate: 90 Points