


FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2019



Formati
0,75 l und 0.375 l

Santa Maria 2019

Morellino di Scansano DOCG

Erstmals hergestellt im Jahr 2000. Jung und dynamisch: der Santa Maria Morellino di Scansano präsentiert sich frisch, weich und fruchtig. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Klimaverlauf

2019 war das Klima sehr schwankend. Nach einem strengen und trockenen Winter hatten wir einen sehr frühen Beginn der Vegetationsperiode bereits im März. Die kalte und regnerische Phase am Ende des Frühjahrs hat die Entwicklung des Austriebes, der im März bereits begonnen hatte, leicht verlangsamt und gleichzeitig konnte Wasser für den nachfolgenden heißen Sommer gespeichert werden. Die Weinstöcke waren bei der Weinlese in einem optimalen Zustand. Durch den positiven Verlauf des Sommerwetters waren die Trauben sehr gesund und mit einem guten Grad an Polyphenolen gut gereift. Die begleitenden Aromen hatten sich bei der Reife optimal entwickeln können.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Alkoholischer Grad: 13,5%

Ausbau: 12 Monate in Edelstahl

Technische Anmerkungen

Santa Maria 2019 leuchtet in einem wunderschönen, leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet ist weit und elegant fruchtig: Es spiegelt auf perfekte Weise die Schönheit dieses Jahrgangs wider. In der Nase entsteht der Duft von dunklen Beeren wie z.B. der Heidelbeere. Diese Noten verbinden sich perfekt mit dem Duft von Pflaumen und Walderdbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einem fruchtigen Geschmack, der z.B. an Himbeerbonbons erinnert. Später vermischt sich der Eindruck mit feinen Gewürznoten. Insgesamt stellt sich der Wein harmonisch und anhaltend dar.

Kombination: Gedünstetes Fleisch wie Hase oder Huhn, hervorragend auch zu mittelaltem Käse.