

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012



Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Toscana IGT

Der Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, ein intensiver Wein aus dem gleichnamigen Gut, besticht durch seinen modernen Geschmack, bewahrt dabei aber dennoch die Verbindung zum Terroir, das er vertritt.

Klimaverlauf

Die Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Unsere Wetterstationen meldeten uns, dass Castiglioni das Weingut mit den höchsten Temperaturen während dieses unglaublichen Sommers 2012 war. Der tonhaltige Unterboden speicherte glücklicherweise die spärlichen Niederschläge und verhalf den Reben so zu Frische und Kraft.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli

Alimetric: Von 200 bis 250 m

Exposition: Südlich-Westlich

Typologie des Erdbodens: Lehmig-schlammig

Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha

Aufzucht: Abläufer-Kette

Alter des Weinbergs: 12 Jahre

Weinsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13%

Mazerationszeit: 12 Tage

Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung

Ausbau: Barriques - 12 Monate im Barriques und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Von purpurner Farbe mit rubinroten Reflexen. In die Nase steigen sehr intensive und anhaltende Düfte, zunächst von Heidelbeeren und Kirschen, dann von Rosen. Hinzu kommen würzige Eindrücke von schwarzem Pfeffer, Schokolade und Bratensaft. Körperreich und mit einem kräftigen Tanningeflecht ausgestattet breitet er sich am Gaumen aus. Im Finale dominiert reifes Obst, ohne Tendenz zur Überreife und gestützt von einer lebhaften Säureader.

Kombination: Als Begleiter zu Wildbret, besonders Hase und Wildschwein, Steaks, Rinder- oder Schweineschmorbraten, aber auch zu kräftigen Käsesorten.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Punkte