

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2017



Formati  
0,375 l

# Pomino Vinsanto 2017

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto verkörpert perfekt die toskanische Tradition. Die Kombination aus dem Terroir von Pomino, den typischen Rebsorten und dem historischen Herstellungsverfahren führt zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis: Süße und Frische sind perfekt aufeinander abgestimmt. Die lange Trocknung und der lange Ausbau im Holz führen zu einem intensiven und komplexen Meditationswein mit einem faszinierenden und vielfältigen Bouquet.

## Klimaverlauf

In der Saison 2017 gab es in Castello di Pomino sowohl im Winter als auch im Frühjahr nur wenige Niederschläge. Die Temperaturen waren recht normal, mit Ausnahme des Januars, der ziemlich kalt war. Der Austrieb begann in den ersten Märzwochen, und trotz eines Temperatursturzes im April wurden die Triebe nicht geschädigt, so dass die Blüte im Mai einsetzte. Am Ende des Monats war die Hälfte der Rebstöcke voll erblüht, früher als in den Vorjahren. Der Mangel an Niederschlägen während des Sommers hat keine Probleme verursacht, da die Böden auf dem Weingut sehr frisch und tief sind. Zusammen mit einer guten Bodenbearbeitung schützte dies die Pflanzen vor Wassermangel. Die Reifung der Trauben war Ende Juli, und so fand die Weinlese angesichts der frühen Jahreszeit recht früh statt.

## Merkmale des Gebiets

**Weinsorte:** Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana und San Colombano

**Alkoholischer Grad:** 15 %

**Ausbau:** 7 Jahre in kleinen Holzbehältern

## Technische Anmerkungen

Der Pomino Vinsanto 2017 hat eine intensive Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist komplex und intensiv. Der Auftakt ist geprägt von Noten reifer Früchte und Trockenfrüchte wie getrocknete Aprikose, Feige, Quitte, kandierte Zitruschalen, Mandel, Haselnuss; intensiv ist auch die Würze mit Anklängen von Zimt. Am Gaumen ist das Gleichgewicht zwischen Säure und Süße beeindruckend. Weich, warm, würzig und lang anhaltend.

**Kombination:** Als Meditationswein passt er perfekt zu einer Vielzahl von Desserts, von trockenem Gebäck bis zu weichen Cremes und Puddings. Besonders schmackhaft ist die Kombination mit Gänsestopfleber, reifem Käse und würzigem Blauschimmelkäse. Er sollte in großen Gläsern serviert werden.