FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2016

Sangiovese di Toscana, IGT

Ein frischer, dynamischer Wein. Im Glas präsentiert er sich glanzhell, die Nase betört er mit fruchtigen Aromen nach Erdbeere und Brombeere, in schöner Harmonie mit deutlichen Tönen von Kaffee und Lakritz. Ein weicher Gaumenschmeichler mit trockenem, sauberem Abgang.

Klimaverlauf

Die regelmäßigen Niederschläge im Winter und das trockene und sonnige Klima im Frühling ermöglichten es den Blättern, homogen zu wachsen. In den ersten Augustwochen sorgten kräftige Niederschläge für Entspannung und es konnten alle notwendigen Substanzen in den Beeren gebildet werden, die für ein exzellentes Ergebnis benötigt werden. Aufgrund der Höhenlage ist im Sommer selten mit Trockenheit zu rechnen. Die des Nachts frischen und etwas trockeneren Monate September und Oktober sorgten für eine optimale und komplette Traubenreifung und versahen die Beeren mit angenehmen Aromen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13 %
Ausbau: teils in französischen und amerikanischen Barriques, teils in Stahl - 3 Monate im Barrique, 3 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dieser Sangiovese ist angenehm und rund, seine Aromen reichen von Kirsche und Pflaume bis zu würzigem Pfeffer und Vanille. Als Speisenbegleiter eignet er sich zu jeder Tageszeit perfekt zu Fleischgerichten.

Kombination: Klassischer Tischwein, passt gut zu Nudeln mit Fleischsoße, zu gedünstetem hellem Fleisch wie Hase nach Jägersart sowie zu gegrillten Schweinewürsten.