



## Pater 2019

### Klimaentwicklung

Zu Jahresbeginn 2019 fielen kurze, doch intensive Niederschläge. Der Frühling wartete mild auf, die Knospen trieben frühzeitig aus. Der im Vergleich zum Vorjahr kühle und regnerische Mai führte bei den Reben dann zu einer Verzögerung des Austriebs. Der Juni hingegen war heiß, die Temperaturen lagen über dem Jahresmittel. Im Sommer kam es zu kräftigen Gewittern. Der Farbwechsel begann etwas verspätet. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben absolut gesund.

### Merkmale des Gebiets

#### Weinsorte

Sangiovese

#### Alkoholischer Grad

12.5 %

#### fsb.specificationattributes.\$maturazione

Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche; Stahltank - kurze Zeit in Holzfässern, 3 Monate in Edelstahl

### Technische Anmerkungen

#### Verfügbare Formate

0,75 l

#### Organoleptische Noten

Pater 2019 präsentiert sich in einem schönen Rubinrot. Seine Lebendigkeit ist überraschend und zeigt sich bereits in der Nase mit fruchtigen Aromen, die eine schöne Verbindung mit Gewürznoten eingehen. Langsam gesellen sich Tertiäraromen hinzu, die sehr gut mit dem restlichen Körper harmonieren. Die Frische im Mund ist wunderbar und gut balanciert mit dem Alkohol. Der Abschluss ist sauber und linear. Der Abgang lang und nachhaltig.

#### Kombination

Ein lebhafter und dynamischer Wein, der gut mit einfachen Speisen zu kombinieren ist. Passt perfekt zu traditionellen toskanischen Gerichten wie Fleischragout, gedünstetes weißes Fleisch oder Grillfleisch.

