


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2024



Formati
0,75 l

Pater 2024

Sangiovese di Toscana, IGT

Ein frischer und dynamischer Wein. Ein Sangiovese mit leuchtenden Reflexen und einer Geruchskomponente, die entschieden von fruchtigen Empfindungen dominiert wird. Erdbeere und Brombeere begleiten einen knackigen und deutlichen Hauch von Kaffee und Lakritze. Er ist weich und schmackhaft und hat einen trockenen, sauberen Abgang.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 fiel eher unterschiedlich aus. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling hingegen war geprägt von Regenschauern, die unregelmäßig verteilt waren, aber gute Wasserreserven für den heißen Sommer lieferten. Ab Juli haben die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben beschleunigt. Die Reifung erfolgte langsam und allmählich, da die Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September wieder einsetzten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 12,5 %

Ausbau: Eine Periode in Barriques und Stahlbehältern

Technische Anmerkungen

Der Pater 2024 hat eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase erinnert er an rote und schwarze Beerenfrüchte wie Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen; mit der Zeit kommen blumige Noten hinzu. Abgerundet wird das Bouquet durch eine sehr zarte Tertiärnote, die durch die Reifung in Holzfässern entsteht. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und weich. Die Tannine sind angenehm. Der Abgang ist lang und anhaltend.

Kombination: Als spritziger und dynamischer Wein passt er gut zu einfachen Gerichten und Anlässen. Perfekt zu den traditionellen toskanischen Gerichten, wie Ragout, geschmortes weißes oder gegrilltes Fleisch.