



## Rè mole Pian Di Remole Bianco 2019

### Klimaentwicklung

Zu Jahresbeginn 2019 fielen kurze, doch intensive Niederschläge. Der im Vergleich zum Vorjahr kühle und regnerische Mai führte bei den Reben hinsichtlich ihrer Entwicklung 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, jedoch fand die Ernte zwei Wochen später als im Jahr zuvor statt.

### Merkmale des Gebiets

#### Weinsorte

Vermentino und Trebbiano

#### Alkoholischer Grad

12,5%

#### fsb.specificationattributes.\$maturazione

Edelstahl - 4 Monate

### Technische Anmerkungen

#### Verfügbare Formate

0,75 l – 0,375 l

#### Organoleptische Noten

Pian di Remole Bianco 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Geruch ist leicht fruchtig und zugleich blumig mit Wiesenblumen, gelbem Pfirsich, Basilikum und Thymian. Am Gaumen zeigt sich Pian di Remole mittelkräftig, frisch und mit einer Struktur, die vor allem auf der Schmackhaftigkeit beruht und weniger auf den Alkoholgehalt.

#### Kombination

Er ist der ideale Begleiter nicht nur von Fischgerichten und Krustentieren, sondern auch von mit Meeresfrüchten angerichteten Pasta- und Risottogerichten.

