

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Rèmole Pian Di Remole Rosso 2017



Formati
0,375 l, 0,75 l

Pian Di Remole Rosso 2017

Toscana IGT

Pian di Remole – ein Wein, der seinen Ursprung in der langen Winzertadition der Familie Frescobaldi hat. Von feinem Duft nach roten Beeren zeichnet er sich durch gute Trinkbarkeit, Ausgewogenheit und einen langen Abgang aus. Ein kurzer Ausbau in Holz verleiht ihm Struktur und Harmonie.

Klimaverlauf

Der Sommer 2017 wird als einer der heißesten in den letzten Jahren in Erinnerung bleiben. Durch die Hitze wurde die Wachstumsphase beschleunigt, wodurch die Trauben etwas früher als in den Vorjahren reiften. Im August pendelte sich der Zyklus dank der Regenfälle und niedrigeren Temperaturen wieder ein. Somit konnten alle notwendigen Aromen und Polyphenole in den Beeren gebildet werden, die für ein exzellentes Qualitätsprodukt benötigt werden. Mengenmäßig lag der Wert etwas unter dem des Vorjahres. Die Trauben wurden sorgfältig gepflegt mit einem optimalen Ergebnis.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Überwiegend Sangiovese, mit einem kleinen Anteil Cabernet-Sauvignon

Alkoholischer Grad: 12,50%

Ausbau: Edelstahl - 5 Monate in Edelstahl, eine kurze Verweildauer in Holzfässern, dann 2 Monate Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Pian di Remole Rosso 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Purpur. In die Nase steigen kräftige Aromen von Brombeer- und Sauerkirschmarmelade, gefolgt von würzigem schwarzem Pfeffer und balsamischem Salbei und Eukalyptus. Ein frischer und zugleich weicher Wein, daher sehr ausgewogen. Langes Finale.

Kombination: Vielseitiger Wein, der perfekte Begleiter für verschiedene Anlässe, vom schnellen Mittagessen bis zum Aperitif. Passt sehr gut zu Nudeln in verschiedensten Variationen, ideal auch zu Wurst, Hauptgängen und Geflügel.