

Rè mole Pian Di Remole Rosso 2019

Klimaentwicklung

Das Jahr 2019 begann mit kurzen, doch heftigen Niederschlägen. Gegen Ende des Frühlings war es frischer und regnerischer als im Jahr zuvor, was dazu führte, dass die Reben etwas später austrieben. Im Juni lagen die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, im Laufe des Sommers folgten noch kräftige Gewitter, wobei der Farbwechsel in diesem Zeitraum leicht verspätet stattfand. Die Ernte begann auch etwas später als sonst, doch konnten vollkommen gesunde Trauben geerntet werden.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte

Überwiegend Sangiovese, mit einem kleinen Anteil Cabernet-Sauvignon

Alkoholischer Grad

12,50%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

5 Monate in Edelstahl, eine kurze Verweildauer in Holzfässern

fsb.sliderTitles.vinificationslider

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate

0,375l - 0,75l

Organoleptische Noten

Pian di Remole 2019 präsentiert sich in einem wunderschönen Purpur mit violetten Reflexen. Interessante Aromen von roten Beerenfrüchten verschmelzen mit würzigem Pfeffer und einem Hauch Kurkuma. Am Gaumen offenbart er sich frisch, ausgewogen und samtig, im Abgang finden sich zarte Fruchtnoten.



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.