


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Bianco 2018



Formati
0,75 l

Rèmole Bianco 2018

Toscana IGT

Die im Herzen der Toskana gelegene Villa di Remole ist die Wiege der gut 700 Jahre währenden, traditionsreichen Geschichte der Familie Frescobaldi. Mit seiner Frische und seinen zarten fruchtigen Noten macht der Remole Bianco jeden Moment des Tages zu etwas Besonderem. Er ist ideal als Aperitif und empfiehlt sich zu mit Fisch angerichteten ersten Gängen und zu weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Der Winter 2018 war ziemlich dynamisch. Auf die milden Temperaturen Anfang Januar, folgte eine kurze, doch sehr heftige Kältewelle Ende Februar. Niederschläge waren im Jahresverlauf reichlich vorhanden. Im Frühling lagen die Temperaturen über dem Jahresdurchschnitt, was mit viel Regen einherging. Im Zeitraum zwischen Frühling und Sommer wechselten sich somit sonnige und regnerische Tage ab, wodurch die Rebstöcke zunächst eine Woche früher austrieben. Später verlangsamte sich das Wachstum und mündete in eine wunderbare Blüte im Mai. Der Farbumschlag setzte zwar leicht verspätet ein, ging jedoch schrittweise linear und homogen von statten. Die Ernte erfolgte gegen Mitte September.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano

Alkoholischer Grad: 12%

Ausbau: Edelstahl - 4 Monat

Technische Anmerkungen

Der Remole Bianco 2018 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase dominieren zunächst Fruchtaromen wie reife Birne und Golden Delicious-Apfel, die langsam in zarte Zitrusnoten und Blumendüfte übergehen. Im Mund gleichen sich die warme Note mit der frischen Lebhaftigkeit und zarten Würze gut aus.

Kombination: Dieser Wein mit seinem frischen und fruchtigen Duft ist schön trinkbar und vielseitig. Er ist ein ausgezeichneter Aperitif, doch empfiehlt er sich auch als Wein bei Tisch, zu reichhaltigen Salaten sowie zu ersten Gängen und Hauptgerichten auf Fischbasis.