FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2019

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 Besonderen. Er ist ideal als Aperitif und empfiehlt sich zu mit Fisch angerichteten ersten Gängen und zu weißem Fleisch.

Klimaverlauf

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 verspätetet. 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%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monat

Technische Anmerkungen

Remole Bianco 2019 präsentiert sich dem Auge in einem zarten Strohgelb mit leicht glänzenden, grünen Reflexen. Zunächst treten frischen Aromen von weißfleischigen Früchten wie Äpfel und Birnen in die Nase, die dem Duft von Zeder und reifer Zitrone weichen. Auch blumige Noten gesellen sich hinzu. Am Gaumen harmoniert die warme alkoholische Note gut mit der Frische und Schmackhaftigkeit.

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.