



Rémole 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%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

Edelstahl - Edelstahl - 4 Monat - 4
Monat

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate

0,75 l

Organoleptische Noten

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 harmonisiert 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.

