FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rèmole
# Rèmole Bianco 2020




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rèmole Bianco 2020

Toscana IGT

Die im Herzen der Toskana gelegene Villa di Rèmole ist die Wiege der gut 700 Jahre währenden, traditionsreichen Geschichte der Familie Frescobaldi. Mit seiner Frische und seinen zarten fruchtigen Noten macht der Rèmole 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

Die Saison 2020 war geprägt von reichlich Niederschlägen im Herbst und Winter sowie überdurchschnittlichen Temperaturen im Frühling. Dies führte insgesamt zu einer überraschend guten Balance hinsichtlich Wachstum und Produktion. Das milde Klima, die milden Temperaturen, ausreichend Wasser und kühle Nächte sorgten für kraftvolle und gesunde Reben von der Knospung bis zur Ernte. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben absolut reif und gesund.

## Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: 4 Monate in Stahl

## Technische Anmerkungen

Rèmole Bianco 2020 verwöhnt das Auge mit einem zart glänzenden Strohgelb. In der Nase zeigt er sich frisch. Umgehend lassen sich Aromen von weißem Fruchtfleisch wie Birne und Apfel wahrnehmen, dazu gesellt sich eine zarte Stachelbeernote. Lebhafte Zitrusnoten verschmelzen angenehm mit den vorherigen Aromen. Die Reise setzt sich mit Düften von weißen Blüten fort, darunter Kamille. Am Gaumen offenbart er sich wunderbar frisch und schmackhaft.

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.