FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2023



Formati

0,75l 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2023

Toscana IGT

Die Villa di Remole im Herzen der Toskana ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole Bianco bereichert jeden Moment mit seiner Frische und seinen zarten Fruchtnoten. Ideal für Aperitifs, als Begleiter von Fisch und weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Der Jahresbeginn 2023 war durch unterdurchschnittliche Temperaturen und starke Regenfälle gekennzeichnet. Die steigenden Temperaturen im Juli brachten die Jahresdurchschnittswerte wieder in Einklang mit dem historischen Mittel. Von August bis zum Herbstanfang (so lange dauerte die Reifung der Trauben) lagen die Temperaturen deutlich über den historischen Durchschnittswerten. Dies sowie das Ausbleiben von Niederschlägen, die starke Sonneneinstrahlung und die warmen Südwinde, die über die Toskana wehten, kehrten den Trend vom Frühjahr 2023 um. Die Zeit der Weinlese war regenlos, sodass gesunde Trauben gewonnen und zum besten Zeitpunkt geerntet werden konnten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: in Stahlfässern

Technische Anmerkungen

Der Remole bianco 2023 hat eine strohgelbe, klare Farbe. In der Nase dominieren Noten, die an grünen Apfel und Birne erinnern, später kommen blumige Noten hinzu, die an Ginster, Glyzinien und Kapernblüten erinnern. Frisch und kräftig am Gaumen.

Kombination: Ein Weißwein mit frischen, fruchtigen Aromen, angenehm und facettenreich. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Begleiter zu reichhaltigen Salaten, ersten Gängen und Fischgerichten.