FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2024



Formati

0,75 l und 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2024

Toscana IGT

Der Remole Bianco bereichert jeden Moment mit seiner Frische und seinen zarten Fruchtnoten. Ideal für Aperitifs, als Begleiter von Fisch und weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Das Jahr 2024 war eher durchwachsen. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling hingegen war geprägt von Regenschauern, die unregelmäßig verteilt waren, aber gute Wasserreserven für den heißen Sommer lieferten. Ab Juli haben die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben beschleunigt. Die Reifung erfolgte langsam und allmählich, da die Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September wieder einsetzten.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Remole bianco 2024 hat eine strohgelbe, klare Farbe. Das Bouquet erinnert zunächst an weiße Fruchtfleischsorten wie Apfel und Birne, begleitet von Zitrusnoten. Die fruchtigen Aromen erinnern an Blüten wie Kamille oder Weißdorn. Am Gaumen entfaltet sich eine herrliche Würze, die mit einer wunderbaren Frische verschmilzt.

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.