


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Rè mole Rosé 2017



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Rosé 2017

Toscana IGT

Die im Herzen der Toskana gelegene Villa di Remole ist die Wiege der gut 700 Jahre währenden, traditionsreichen Geschichte der Familie Frescobaldi. Leicht, frisch und mit angenehmen fruchtigen Noten ist der Remole Rosato ein äußerst vielseitiger Wein; er kann als Aperitif genossen werden und passt auch hervorragend zu ersten Gängen oder Hauptgerichten mit Fisch oder mit Gemüse.

Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird wegen seiner geringen Niederschläge in Erinnerung bleiben. Abgesehen vom strengen Winter im Januar, lagen die Temperaturen im Normbereich. Trotz der Kälte Anfang des Jahres, wurden die Knospen bald aus ihrem Winterschlaf erweckt und in der zweiten Märzhälfte zeigten sich die ersten Keime. Die wiederkehrende Kälte im April schadete den Sprösslingen keineswegs; im Mai wuchsen sie rasch und ließen den Blütenstand erkennen. Die ausbleibenden Niederschläge im Sommer begünstigten eine gesunde Entwicklung der Beeren. Ihr Farbumschlag fand Anfang August statt. Wie bei diesem frühreifen Jahr zu erwarten war, begann die Lese bereits Anfang September.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Merlot

Alkoholischer Grad: 12%

Mazerationszeit: Es findet keine Mazeration statt.

Malolaktische Gärung: Es findet keine malolaktische Gärung statt.

Ausbau: Edelstahl - 4 Monate

Technische Anmerkungen

Remole Rosato 2017 präsentiert sich kristallin und glänzend in einem zarten Rosa. In die Nase steigen deutliche Himbeeraromen und ein zarter Anklang an reifer Kirsche. Im Mund ist er weich, schmeichelnd, mit einer evidenten und balancierten Säurenote, die dem Wein seine Frische verleiht.

Kombination: Vielseitiger Wein; er kann als Aperitif genossen werden und passt auch hervorragend zu ersten Gängen oder Hauptgerichten mit Fisch oder mit Gemüse.