


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Rosé 2023



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Rosé 2023

Toscana IGT

Die Villa di Remole, im Herzen der Toskana, ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Leicht, frisch und mit angenehmen fruchtigen Noten ist der Remole Rosé vielseitig einsetzbar. Er lässt sich gut als Aperitif genießen und passt perfekt zu ersten und zweiten Gängen von Fisch- bis zu Gemüsegerichten.

Klimaverlauf

Der Jahresbeginn 2023 war durch unterdurchschnittliche Temperaturen und starke Regenfälle gekennzeichnet. Die steigenden Temperaturen im Juli brachten die Jahresdurchschnittswerte wieder in Einklang mit den historischen Durchschnittswerten. 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: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 12 % vol

Ausbau: in Stahl

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosé 2023 besticht durch seine klare und leuchtende Farbe von zartem Rosa. Das Bouquet ist fruchtig, insbesondere mit Zitrusfrüchten, gefolgt von Noten kleiner roter Früchte wie Kirsche und Himbeere. Die blumigen Noten erinnern an Wildrosen. Frisch und schmeichelnd und von angenehmer Länge. Wunderbare Harmonie zwischen Frische und Würzigkeit.