FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2017



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2017

Toscana IGT

Die Villa Remole, im Herzen der Toskana gelegen, ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole ist ein intensiver, fruchtiger und weicher Wein, der durch seine gefällige Art besonders verführerisch aufwarten. Passt vorzüglich zu schmackhaften Speisen wie Wurst und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Der Sommer 2017 wird als einer der heißesten in den letzten Jahren in Erinnerung bleiben. Durch die Hitze wurde die Wachstumsphase beschleunigt, wodurch die Trauben etwas früher als in den Vorjahren reiften. Im August pendelte sich der Zyklus dank der Regenfälle und niedrigeren Temperaturen wieder ein. Somit konnten alle notwendigen Aromen und Polyphenole in den Beeren gebildet werden, die für ein exzellentes Qualitätsprodukt benötigt werden. Mengenmäßig lag der Wert etwas unter dem des Vorjahres. Die Trauben wurden sorgfältig gepflegt mit einem optimalen Ergebnis.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate in Edelstahl, dann 2 Monate Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Remole 2017 glänzt in einem tiefen, intensiven Purpurrot. In die Nase treten deutliche Düfte von Kirsche und Himbeere, es folgen Würznoten wie schwarzer Pfeffer. Ein ganz besonders angenehmer Wein. Elegant, ausgewogen und schön weich.

Kombination: Ein sehr angenehmer Wein, der perfekte Begleiter für Wurstwaren und würzige Vorspeisen.

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 87 Points - BEST BUY