FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rèmole
# Remole 2018




Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Remole 2018

Toscana IGT

Die Villa von Remole liegt im Herzen der Toskana. Sie 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 einvernehmende Art anmutig verführt. Passt wunderbar zu schmackhaften Vorspeisen, Wurstwaren und rotem Fleisch.

## Klimaverlauf

Der Winter 2018 war ziemlich dynamisch. Auf die milden Temperaturen Anfang Januar folgte eine kurze, doch sehr heftige Kältewelle Ende Februar. Niederschläge waren im Jahresverlauf reichlich vorhanden. Im Frühling lagen die Temperaturen über dem Jahresdurchschnitt, was mit viel Regen einherging. Im Zeitraum zwischen Frühling und Sommer wechselten sich somit sonnige und regnerische Tage ab, wodurch die Rebstöcke zunächst eine Woche früher austrieben. Später verlangsamte sich das Wachstum und mündete in eine wunderbare Blüte im Mai. Der Farbumschlag setzte zwar leicht verspätet ein, ging jedoch schrittweise, linear und homogen von statten. Die Ernte erfolgte gegen Mitte September.

## Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und etwas Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

## Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert sich der Remole Rosso 2018 in einem glänzenden, kräftigen Purpur. In der Nase dominieren Fruchtaromen wie schwarze Johannisbeere, Himbeere und Sauerkirsche, die langsam in sehr zarte Würznoten übergehen. Am Gaumen balanciert sich die warme Komponente mit der frischen Lebhaftigkeit gut aus. Ein angenehmer Wein: elegant, ausgewogen und ausgesprochenen weich.

Kombination: Ein äußerst angenehmer Wein; passt perfekt zu milden Wurstwaren und schmackhaften Vorspeisen.