



## Rémole Remole 2019

### Klimaentwicklung

Zu Jahresbeginn 2019 fielen kurze, doch intensive Niederschläge. Der im Vergleich zum Vorjahr kühle und regnerische Mai führte bei den Reben hinsichtlich ihrer Entwicklung zu einer Verzögerung des Austriebs. Der Juni hingegen war heiß, die Temperaturen lagen über dem Jahresmittel. Im Sommer kam es zu kräftigen Gewittern und der Farbwechsel begann etwas verspätet. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben absolut gesund, jedoch fand die Ernte zwei Wochen später als im Vorjahr statt.

### Merkmale des Gebiets

#### Weinsorte

Sangiovese und etwas Cabernet  
Sauvignon

#### Alkoholischer Grad

12,5%

#### fsb.specificationattributes.\$maturazione

Edelstahl - Edelstahl - 4 Monate in  
Stahltanks und 2 Monate in der  
Flasche - 4 Monate in Stahltanks  
und 2 Monate in der Flasche

### Technische Anmerkungen

#### Verfügbare Formate

0,75 l, 0,375 l

#### Organoleptische Noten

Remole Rosso 2019 präsentiert sich in einem schönen glänzenden Purpur. In der Nase ist die saftige Fruchtigkeit eines seiner Hauptmerkmale; sie passt gut den blumigen und würzigen Noten wie Nelke. Seine Gefälligkeit, Ausdauer und Eleganz machen ihn zu einem besonderen Wein. Letztere harmoniert perfekt mit seiner ausgeprägten Weichheit.

#### Kombination

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

