FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2019



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2019

Toscana IGT

Die Villa von Rèmole liegt im Herzen der Toskana. Sie ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Rèmole ist ein intensiver, fruchtiger und weicher Wein, der durch seine einvernehmende Art anmutig verführt. Passt wunderbar zu schmackhaften Vorspeisen, Wurstwaren und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

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 verspätetet. 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%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Rèmole 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. Leztere harmoniert perfekt mit seiner ausgeprägten Weichheit.

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