FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2021

Toscana IGT

Villa di Remole, im Herzen der Region Toskana, ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole ist ein intensiver, fruchtiger und weicher Wein, der durch seinen angenehmen Charakter besticht. Besonders geeignet zu herzhaften Nudel- und Reisgerichten, Wurstwaren und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Das Erntejahr 2021 war trotz ein paar Temperaturstürzen Anfang April im Großen und Ganzen ein mildes Jahr. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser zu speichern, was zu einem guten Fruchtertrag geführt hat Gegen Ende des Frühlings und im Sommer sind die Temperaturen wieder gestiegen. Der Sommer 2021 wird uns aufgrund seiner starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der langen Phasen der Trockenheit in Erinnerung bleiben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese mit einem Teil Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: 4 Monate in Stahl und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosso 2021 präsentiert sich in einer purpurroten Farbe. An der Nase zeigt er schöne Noten von roten und schwarzen Beeren, die an Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren erinnern, sowie einen zarten Hauch von Erdbeerbaum. Es folgen würzige Noten wie schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ist er angenehm, mit guter Persistenz und geschmacklich-olfaktorischer Entsprechung. Die Weichheit ist äußerst harmonisch.

Kombination: Ein Wein von bemerkenswerter Annehmlichkeit, perfekt zu nicht zu würziger Wurst sowie herzhaften Nudel- und Reisgerichten.