FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2022

Toscana IGT

Die Villa di Remole, im Herzen der Toskana, ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole ist ein intensiver, fruchtiger und geschmeidiger Wein, der durch seinen angenehmen Charakter besticht. Passt besonders gut zu herzhaften Vorspeisen, Aufschnitt und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Die für den Remole Rosso bestimmten Sangiovese-Reben erwachten Mitte April aus der Winterruhe, als warme, sonnige Tage den Knospen einen perfekten Austrieb ermöglichten. Ab der dritten Maiwoche waren die Weinberge in den zarten Duft der frisch entfalteten Blumenkronen gehüllt: Die Blüte wurde durch trockene und warme Tage besonders begünstigt, ein Klima, das übrigens den gesamten Sommer bis zur Farbänderungsreife prägte. Der Regen Mitte August erfrischte die Pflanzen und ermöglichte so eine optimale Reifekurve der Trauben, die Voraussetzung für eine hervorragende Ernte 2022.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosso 2022 hat eine schöne rot-violette Farbe. Das Bouquet offenbart seinen fruchtigen Charakter mit intensiven Noten von roten und schwarzen Früchten, sowohl von kleinen Beeren wie Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren als auch von reifen Früchten wie Buchsbaum und Kirsche. Charakteristisch ist der seltene, zarte Duft des Walderdbeerbaums. Lakritze und Kardamom stehen für den würzigen und balsamischen Charakter der roten Remole. Angenehm am Gaumen, mit einer schönen Persistenz und einer guten Übereinstimmung zwischen Geschmack und Aroma. Die Tanninstruktur ist solide, aber gut ausgeprägt.

Kombination: Ein sehr wandlungsfähiger Wein mit einer bemerkenswerten Harmonie. Er passt perfekt zu delikateren Wurstwaren und schmackhaften ersten Gängen, aber er ist auch zu allen anderen Gerichten nicht u verachten.