FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2024

Toscana IGT

Remole ist ein intensiver, fruchtiger und weicher Wein, der durch seine ansprechende Lieblichkeit besticht. Er passt besonders gut zu herzhaften Vorspeisen, Wurstwaren und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Das Jahr 2024 war recht uneinheitlich. Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und unterdurchschnittlichen Niederschlägen. Der Frühling hingegen war von vereinzelten Regenschauern geprägt, die zwar ungleichmäßig verteilt waren, aber dennoch für gute Wasserreserven sorgten, um den heißen Sommer zu überstehen. Ab Juli beschleunigten die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben. Die Reifung verlief langsam und schrittweise, da es zwischen Ende August und Anfang September wieder zu Niederschlägen kam.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Remole 2024 besticht durch eine wunderschöne, leuchtende und intensive purpurrote Farbe. In der Nase entfalten sich Noten von kleinen roten und schwarzen Beeren, gefolgt von einer zarten Würze, die von balsamischen Noten begleitet wird. Seine Hauptcharakteristik ist seine Angenehmheit, die Eleganz und einen schönen Abgang vereint. Die Weichheit ist perfekt ausgewogen.

Kombination: Ein Wein, der sich vielseitig kombinieren lässt, von bemerkenswerter Angenehmheit ist, perfekt zu nicht allzu würzigen Wurstwaren und herzhaften Nudelgerichten passt und sich auch hervorragend mit Speisen aller Art kombinieren lässt.