



W e i n - E x p e r t i s e



Frescobaldi Rèmole Rosso (Vegan)

Art.-Nr.: 10 17 95

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Frescobaldi
AUSZEICHNUNGEN:	„Oscar del Vino“ Gambero Rosso (Jg. 2014), 88 Punkte Wine Spectator (Jg. 2011, 2013)
KLASSIFIZIERUNG:	Toscana IGT
REBSORTEN:	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Der Wein wird 4 Monate im Edelstahltank ausgebaut und lagert danach mindestens 2 Monate in der Flasche.
BEURTEILUNG:	Sehr gut strukturierter Wein mit Aromen von Himbeere und Kirsche, gefolgt von würzigen Düften schwarzen Pfeffers und Eukalyptusbalsams. Am Gaumen ist er frisch mit langen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gekochtem und gebratenem Fleisch, zu allen herzhaften und gut gewürzten Speisen der italienischen und internationalen Küche.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 2,5 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten die Marchesi de' Frescobaldi vor etwa 50 Jahren. Sie zählten in den 1960er Jahren zu jeden Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründliche modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Marchesi de' Frescobaldi über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toskana. Seit Generationen ist das Unternehmen im Besitz der Familie. Mit ihren Weinen will die Familie Frescobaldi heute wie vor 700 Jahren die Einmaligkeit ihrer Heimat zum Ausdruck bringen und die Toskana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren.

Die Villa Rèmole, im Herzen der Toskana gelegen, ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi.