



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



## **Frescobaldi Pater Sangiovese (Vegan)**

**Art.-Nr.: 10 44 54**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Sangiovese di Toscana, IGT
REBSORTE:	100% Sangiovese
WEINERZEUGUNG:	Lagert 3 Monate im Stahltank, 3 Monate im Barrique und anschließend noch 2 Monate in der Flasche.
BEURTEILUNG:	Milder, leichter Rotwein. Aromen von Brombeere, Erdbeere und dunkler Kirsche, vereint mit würzigen Noten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu verschiedenen Wurstarten, Speck oder gesalzener Schinken, sowie Eiernudeln mit Fleischsoße und gegrilltem Rindfleisch.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 2,8 g/l Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines leisteten die Frescobaldis 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 Frescobaldis 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.

Mit ihren Bestsellern Albizzia, Rèmole und Pater präsentieren die Frescobaldis Weine, die die jahrhundertealten Wurzeln des toskanischen Weinbaus und das über 30 Generationen vererbte Know-How des ehrwürdigen Adelsgeschlechts mit einem modernen Weinstil verbinden.