



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



Frescobaldi La Torre (Vegan)

Art.-Nr.: 10 44 56

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Morellino di Scansano DOCG
REBSORTE:	95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet im Edelstahltank statt.
BEURTEILUNG:	Facettenreiche Aromen von roten und schwarzen Früchten, gepaart mit blumigen Noten wie Hagebutte und würzigen Röstaromen von Kaffee und Kakao.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Pasta mit Ragout, Schweine- und Kaninchenbraten sowie mittelreifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten 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.

Der Morellino di Scansano „La Torre“ wird überwiegend aus Sangiovese-Trauben mit einem geringen Anteil an Cabernet Sauvignon gewonnen. Er besticht durch seine intensive rubinrote Farbe und seine Aromen erinnern reife Früchte, insbesondere an Pflaume und Kirsche.