



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



Frescobaldi Rèmole Bianco (Vegan)

Art.-Nr.: 10 45 94

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Toscana IGT
REBSORTEN:	Trebbiano, Vermentino
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird einen Monat in Edelstahltanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Intensiv und fruchtig mit deutlichen Noten von Banane, Apfel und Birne. Frisch, ausgewogen und anhaltend mit einem angenehmen Bukett von Mandeln.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein frischer und fruchtiger Weißwein, ansprechend und vielseitig. Ausgezeichnet als Aperitif und ideal zu Gerichten wie Salat, Pasta und Fisch.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 3,3 g/l Gesamtsäure: 5,1 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 jenen Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründlich modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Frescobaldis über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toscana. 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 Toscana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren. Die Rèmole Weine verbinden die jahrhundertealten Wurzeln des toskanischen Weinbaus und das über 30 Generationen vererbte Wissen des ehrwürdigen Adelsgeschlechts mit einem modernen Weinstil.