



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



Frescobaldi Rèmole Rosato (Vegan)

Art.-Nr.: 10 45 95

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Toscana IGT
REBSORTE:	100% Merlot
WEINERZEUGUNG:	Um dem Wein seine fruchtig-frische Leichtigkeit zu geben, lagert er über 4 Monate in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Auf ein deutliches Himbeeraroma folgen angenehme Nuancen von süßer Kirsche. Am Gaumen weich und geschmeidig. Eine angenehme Säure verleiht dem Wein die nötige Frische.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Krustentieren, Pasteten und Gemüseteller.
TRINKTEMPERATUR:	6 - 8°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 3,4 g/l Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Eine über die Jahrhunderte gepflegte, tief empfundene Liebe der Familie Frescobaldi zur Toscana, ihrer Natur, ihren Gewohnheiten und ihrer Küche, findet ihren Ausdruck in den Weinen der Linie Classici Toscani. Handverlesene Trauben aus eigenen Weinbergen und verschiedenen Gegenden der Toscana werden optimal kombiniert und verleihen einem Wein wie Rèmole seinen klassischen, frischen und jugendlichen Geschmack. Die Weine tragen die Handschrift einer Familie und sind dennoch jeder für sich eine starke Persönlichkeit.

Die Lieblingsweine der Florentiner sind gefällige und dennoch erstzunehmende Vertreter ihrer Heimat von großer handwerklicher Perfektion und zugleich allseits geschätzte Essensbegleiter.