

## Pian di Rè mole Rosso, Toscana IGT

*Frescobaldi – Tenuta Rè mole, Toskana*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, frisch
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Antipasti und Schinken, diversen Pastagerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 80

### Charakteristika

Rubinrot mit violetten Reflexen. Sein Duft ist geprägt von Fruchtaromen wie Pflaume, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Erdbeere, ergänzt durch deutliche Noten von Karamell mit einer Spur Lakritz im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit gut eingebundenen Tanninen; langer Abgang.

### Klima/Terroir

Die hier erzeugten Weine spiegeln die außerordentlichen Eigenschaften dieses Terroirs wider: sonnige Hügel, für den Weinbau ideale Böden und eine leichte Meeresbrise, welche die für diese Gegend hohen Temperaturen im Sommer mildert.

### Ausbau

Er reift für kurze Zeit in großen Holzfässern und anschließend noch 2 Monate auf der Flasche, dies verleiht ihm zusätzliches Rückgrat und Struktur.

### Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

