

Albizzia, Toscana IGT

Frescobaldi, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, fruchtig, frisch
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Pasta oder Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 17 73

Charakteristika

Kräftiges Strohgelb. In der Nase ist er intensiv und komplex, fruchtige Noten von Zeder und Ananas werden ergänzt von weißem Fruchtfleisch von Apfel, Birne und Pfirsich. Am Gaumen ist er weich und gefällig, frisch und schön ausgewogen. Vollmundiger Abgang, lang und harmonisch.

Klima/Terroir

Die Weinberge der Toskana erstrecken sich von den Bergen der Apenninen bis zur Tyrrhenischen Küste auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern. Die Weinlandschaft wechselt sich mit Olivenhainen und umfangreichen Wäldern ab. Mit trockenen, heißen Sommern und regenreichen, milden Wintern ist das Klima mediterran geprägt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

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.

