

BEVOBIANCO



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	DOC Maremma Toscana
REGION / LAND	Toscana/Italien
LANDGUT	Il Tesoro
HERKUNFT	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
TRAUBENSORTE	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
HÖHE	140/160 m ü. M.
VINTAGE	2023
VINIFIKATION/AUSBAU	Sanfte Pressung, kalte statische Klärung, sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur (16°C) in Edelstahltanks.
REIFUNG	6 Monate Reifung in gebrauchten Barriques auf den eigenen feinen Hefesatz.
INHALT	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
VERPACKUNG	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
WEINBAU /ERNTE	Das Jahr 2023 war eines der wärmsten Jahre der jüngeren Geschichte, mit Temperaturen, die fast immer über dem Durchschnitt lagen. Häufige Regenfälle im Frühjahr belasteten den Gesundheitszustand der Pflanzen. Auf den Sommer, der durch mehrere Hitzespitzen gekennzeichnet war, folgte ein warmer und regenloser Frühherbst, der eine rechtzeitige Weinlese ermöglichte. Die komplexe phytosanitäre Situation zu Beginn der Saison führte zu einer Verringerung der Produktion pro Hektar, die jedoch der Gesamtqualität der Weine des Jahrgangs zugutekam.
ALKOHOLGEHALT	13 % Vol.
FARBE	Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
AROMA	Intensiv und komplex mit Noten von weissen Blüten und fruchtigen Noten von frischer Banane und weissem Pfirsich, abgerundet durch eine feine Note von Eiche.
CHARAKTER	Frisch und angenehm im Auftakt. Gut ausbalanciert mit intensivem und langanhaltendem Abgang. Ein angenehmer Wein mit elegantem und harmonischem Finish.
KOMBINATIONEN	Frische und mittelreife Käsesorten. Gedünsteter, gegrillter oder gebackener Fisch. Erste Gänge auf Fischbasis oder mit Soßen mit weißem Fleisch.