

# BEVOROSSO



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGION / LAND</b>	Toscana/Italien
<b>LANDGUT</b>	Il Tesoro
<b>HERKUNFT</b>	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
<b>TRAUBENSORTE</b>	Merlot (100%)
<b>HÖHE</b>	140/160 m ü. M.
<b>VINTAGE</b>	2023
<b>VINIFIKATION/AUSBAU</b>	Gärung bei kontrollierter Temperatur (unter 25°C). Abgezogen (abgestochen) eine Woche nach Abschluss der alkoholischen Gärung.
<b>REIFUNG</b>	Reifung in Barriques aus französischer Eiche zweiter und dritter Belegung für 6 Monate.
<b>INHALT</b>	0,750 Lt.
<b>VERPACKUNG</b>	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter).
<b>WEINBAU /ERNTE</b>	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.
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14 % Vol.
<b>FARBE</b>	Intensives rubinrot mit violetten Reflexen.
<b>AROMA</b>	Frische Noten mit sortentypischen Anklängen von Waldbeeren.
<b>CHARAKTER</b>	Weicher und frischer Charakter, harmonisch und gut ausbalanciert mit einem langen Abgang.
<b>KOMBINATIONEN</b>	Passt gut zu Teigwaren mit Fleischsaucen, Aufschnitt und Wurstwaren sowie gereiften Käsesorten und zum Hauptgang mit weißem und rotem Fleisch.