



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	2024
VINIFIKATION/ AUSBAU	Der Viogner in Edelstahltanks und der Chardonnay in gebrauchten Barriques reifen 6 Monate lang auf ihrer Feinhefe.
REIFUNG	Der Viogner in Edelstahltanks und der Chardonnay in gebrauchten Barriques reifen 6 Monate lang auf ihrer Feinhefe.
INHALT	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
VERPACKUNG	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
WEINBAU /ERNTE	Die Weinlese 2024 zeichnete sich durch einen recht ausgeglichenen Saisonstart aus, mit im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt ausgesprochen reichlichen Niederschlägen, normalen Temperaturen und günstigen Temperaturschwankungen bis zur ersten Julihälfte. Ab der zweiten Julihälfte hingegen, belastete die starke Hitze am Tag und in der Nacht die Reben, die jedoch dank der reichlich vorhandenen Wasserreserven sehr gut darauf reagierten. September und Oktober, die durch reichliche Niederschläge gekennzeichnet waren, verlängerten die Reife- und Erntezeit. Ein Jahrgang mit großzügigen Erträgen, ausgewogen in Bezug auf Alkohol und phenolische Reifung.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % 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.