

# 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>	2024
<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>	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.
<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.