

# Tenuta di Carleone

## *Pianvecchio IGT*

 2023, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071517

 Riesling, Vermentino

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebackene Zucchini Blüten auf geröstetem toskanischem  
Bauernbrot (vegetarisch)

Geröstetes Brot mit zerlaufenem Käse und Konfitüre von  
grünen Tomaten (vegetarisch)

Ofengemüse mit Kräutern der Macchia (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.09.2024

## Information

Der Wein ist eine vielleicht einzigartige Mischung, denn es handelt sich um einen Gemischten Satz aus Vermentino und Riesling aus einem jungen Weinberg, der zusammen vergoren und im Zement ausgebaut wurde.

## Farbe

Mittleres Gelb mit leicht grünen Reflexen

## Nase

Der *Pianveccio 2023* wirkt duftig mit Noten von Bockshornklee, Kamille und Geißblatt. Dazu kommen Noten von Heu und verschiedene Früchte aus dem heimischen Obstgarten sowie ein wenig Zitrone samt Abrieb.

## Gaumen

Im Duft wie am Gaumen ist das ein hell aromatischer, floraler Wein mit einer frischen Säure, einer sinnlichen Textur und einem Hauch von kreidigem Tannin. Mit etwas Zeit im Glas entfaltet er sich gut und die leicht kernige Frucht wird üppiger. Gleichzeitig bleibt die lineare Säure erhalten.