



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

270020 2024

2024er Hebo Toscana IGT Toscana

IGT

Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feine Frucht und sanfte Tannine
	Leitaromen	Schwarzkirsche, Veilchen, Blaubeere.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu würzigem Käse und Antipasti.
Farbe	ROT	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Leuchtendes Rubinrot, frische Aromen von Schwarzkirschen, Veilchen und Blaubeeren; am Gaumen saftig und leicht mit sanften Tanninen.

Der Hebo 2024 vom Weingut Petra präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot. In der Nase entfalten sich frische Aromen von Schwarzkirschen, Veilchen, Blaubeeren und Pfingstrosen, begleitet von mineralischen Anklängen und Nuancen der mediterranen Macchia. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch, saftig und leicht, mit angenehmer Fruchtigkeit und dezenten salzigen Noten. Die sanften, gut eingebundenen Tannine verleihen ihm eine ausgewogene Struktur. Die Cuvée besteht aus 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc und 10% Sangiovese. Dieser ausgewogene Rotwein eignet sich hervorragend als Begleiter zu einer Vielzahl von Speisen.

Klassifikation

Indicazione Geografica Tipica

Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger

Petra

Die drei Kreise im Logo Petras stehen für Himmel, Erde und Mensch. Ein einfaches Zeichen, dass das Zusammenspiel dieser drei so wichtigen Faktoren für hochwertige Weine auf den Punkt bringt. Vittorio Moretti und seine Tochter Francesca leben dieses Zusammenspiel bis hin zur Perfektion. Um die besten Lagen für Ihre Rebsorten zu wählen; holten Sie den Lagenspezialisten Professor Attilio Scienza, der die Böden untersuchte und die Eigenschaften den Rebsorten zuordnete. Dies geschah unter Berücksichtigung des Klimas, das in der Maremma, so nah am Meer, von einer heißen Sonne und erfrischenden Winden ausgezeichnet wird. Vater und Tochter engagierten einen Architekten, der ihnen ein Weingut, eine Kellerei entwarf, die ihnen die Möglichkeit gibt, ihre Weine mit minimalistisch maschinellen Eingriffen zu keltern und zu vinifizieren. Der Aufbau der Kellerei basiert auf dem Prinzip der Gravitation- es sind kaum Maschinen notwendig, um Trauben, Most und Wein zu bewegen. Dies erledigt die Erdanziehung auf schonendste Weise.

Rebsorten

55%	Merlot
20%	Cabernet Sauvignon
15%	Sangiovese
10%	Cabernet Franc

Zutaten

Trauben, konzentrierter und rektifizierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, Stabilisatoren: Kaliumpolyaspartat. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Stand 31.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de