



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

270020 2025
2025er Hebo Toscana IGT Toscana
IGT
Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Moderner Toscana □ Blend mit Eleganz
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Kirsche, Beeren & florale Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Geflügel, Käse & Fleisch
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Fruchtbetonter Toscana □ Blend: Kirsche, Veilchen und mediterrane Kräuter – ausgewogen, leichtfüßig und vielseitig einsetzbar.

Der Hebo Toscana IGT vom Weingut Petra ist ein moderner, zugänglicher Rotwein aus der Toscana, der die mediterrane Herkunft in einer klaren und präzisen Stilistik widerspiegelt. Im Glas zeigt sich der Wein in leuchtendem Rubinrot. Das Bouquet ist vielschichtig und geprägt von Aromen schwarzer Kirschen, Himbeeren und Waldbeeren, ergänzt durch florale Nuancen von Veilchen und Pfingstrosen sowie feine mineralische Anklänge und mediterrane Kräuternoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch und ausgewogen, mit leichtem bis mittelschwerem Körper und fließender Textur. Die Frucht wirkt klar und saftig, während die Tannine fein strukturiert und sorgfältig eingebettet sind. Der Abgang ist präzise und anhaltend, getragen von der charakteristischen Handschrift des Terroirs. Ein vielseitiger Toscana □ Blend, der Frucht, Struktur und Eleganz in ein stimmiges Gesamtbild bringt.

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

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SULFITE, Stabilisierungsmittel: Kaliumpolyaspartat, Gummi arabicum; in einer geschützten Atmosphäre abgefüllt

Stand 27.07.26. 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