



270619 2024
2024er Quercegobbe IGT Toscana
IGT
Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ausdrucksstarker Rotwein aus der Maremma
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Heidelbeere, Lakritz & Rosmarin
	Speise oder Anlassempfehlung	Gut zu geschmortem Rindfleisch, Lamm- oder Wildgerichten
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Toskanischer Rotwein mit Heidelbeere, Sauerkirsche und mediterranen Kräutern – dicht, vielschichtig und elegant strukturiert.

Der Quercegobbe IGT Toscana 2024 vom Weingut Petra ist ein ausdrucksstarker Rotwein aus der Maremma, der die moderne Stilistik der Toscana mit intensiver Frucht und beeindruckender Struktur verbindet. Im Glas zeigt sich der Wein in tiefem, konzentriertem Rubinrot. Das Bouquet ist vielschichtig und präzise, geprägt von Heidelbeerkonfitüre, getrockneten Himbeeren, Sauerkirschen in Sirup und Dörripflaumen. Hinzu kommen elegante mediterrane Kräuternoten von Myrte und Rosmarin sowie würzige Anklänge von Lakritz, Zimt und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Quercegobbe dicht und vollmundig, mit harmonischer Textur und fein eingebundenen, seidigen Tanninen. Die Fruchtfülle wird von einer ausgewogenen Struktur getragen und verleiht dem Wein Tiefe und Ausdruck. Der lange Nachhall greift die vielschichtige Aromatik des Bouquets erneut auf. Ein charaktervoller Toscana IGT, der Kraft, Eleganz und Herkunft auf überzeugende Weise vereint.

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

88%	Merlot
12%	Cabernet Franc

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE; Stabilisatoren: Kaliumpolyaspartat, Gummi arabicum.

Stand 11.08.26. 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