



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

270918 2022

2022er Petra IGT Toskana

IGT

Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kraft und Finesse im Einklang
	Leitaromen	Brombeere, Pflaume, Lakritz, Kaffee, Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Lammrücken oder gereiftem Pecorino

Farbe	ROT
Alkohol	14,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Charaktervolle Cuvée mit Noten von Brombeere, Pflaume, Lakritz und Kaffee, samtig am Gaumen, würzig, frisch und mit elegantem, langem Nachhall.

Der Petra 2022 steht exemplarisch für die Philosophie und Stilistik des Weinguts Petra. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zeigt im Glas ein tiefes Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten von Brombeere, Pflaume und schwarzer Johannisbeere, begleitet von Nuancen von Lakritz, Kaffee und balsamischen Anklängen mediterraner Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und harmonisch zugleich, mit seidigen Tanninen, feiner Würze und mineralischer Frische. Der Ausbau in Barriques verleiht ihm Tiefe, Rundheit und ein langes, elegantes Finale, das an dunkle Früchte und süße Gewürze erinnert. Ein komplexer, charakterstarker Wein mit großem Reifepotenzial.

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
0% Cabernet Sauvignon

Zutaten

Stand 18.03.26. 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