



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

271622 2025

2025er La Balena IGT Toscana

IGT

Petra

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|-------------------|------------------------------|---|
| | Emotionalisierung | Cremig am Gaumen, frische Säure, elegante Mineralik |
| | Ausbau | Edelstahl |
| | Geschmacksrichtung | trocken |
| | Leitaromen | Mediterrane Finesse: Steinfrucht & Blüte in Harmonie |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Ideal als Aperitif, zu Pasta mit Meeresfrüchten & Pesto |
| Farbe | WEISS | |
| Alkohol | 12,5 % vol. | |
| Verschluss | NATURKORKE | |
| Enthält: | Sulfite | |

La Balena – eleganter Weißwein aus Vermentino & Viognier mit reifem Steinobst, feinen Blütennoten, frischer Säure und mineralischem Abgang. Der La Balena Toscana IGT von Petra – sein Name bedeutet „Der Wal“ und symbolisiert die Nähe zum Meer – ist eine charmante Cuvée aus Vermentino und Viognier, entstanden auf sandig-kalkhaltigen Böden unweit der Tyrrhenischen Küste. Er reift auf der Feinhefe im großen Holzfass, was ihm einen vollmundigen Körper und eine dezente Würze verleiht. Im Glas strahlt er in einem sonnigen Gelbton; das Bouquet erinnert an reifes Steinobst und subtile Blütendüfte. Am Gaumen besticht der La Balena durch eine ausgewogene Säure, saftige Textur und elegante Struktur – seine Mineralität unterstreicht deutlich das maritime Terroir.

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, das 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% Vermentino

Ausbau

| Anteil in % | Ausbau Beschreibung | Duration |
|-------------|---------------------|----------|
| 100% | Edelstahltank | |

Zutaten

Trauben, konzentrierter und rektifizierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SULFITE, Ascorbinsäure, Fumarsäure Stabilisierungsmittel: Carboxylmethylcellulose; in einer geschützten Atmosphäre abgefüllt

Stand 19.06.26. 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