



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

273923 2025

2025er Monte Bamboli Vermentino Maremma Toscana DOC

DOC

Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Elegant, klar und stilvoll im Ausdruck
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Zitrus, Kräuter, mineralische Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, Aperitif
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Straffer Vermentino mit saliner Frische, mediterranen Kräutern und Zitrusnoten. Präzise, mineralisch und ideal für die moderne Küche.

Der Montebamboli Vermentino 2025 vom Weingut Petra zeigt eindrucksvoll, wie präzise und terroirgeprägt Vermentino aus kühleren Lagen der Toskana sein kann. In den gut durchlüfteten Höhenlagen bewahrt die Rebsorte ihre Frische und entwickelt ein spannungsreiches, aromatisch klares Profil. Im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase mediterrane Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei, ergänzt von Holunderblüte sowie Zitrusnoten von Mandarine und Zitronat. Dezente mineralische Anklänge und feine salzige Nuancen verleihen zusätzliche Tiefe. Am Gaumen straff, präzise und von saliner Frische geprägt, mit einem klaren, mineralischen Finale und ausgeprägt gastronomischem Charakter.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein 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

100% Vermentino

Zutaten

Trauben, konzentrierter und rektifizierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Ascorbinsäure, Fumarsäure; Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose; unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 17.04.26. 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