

PINOT BIANCO PASSITO I.G.T. VENETO weisser Süsswein

Die Trauben, von den allerbesten Reblagen stammend, werden sorgfältig auf Strohmatten ausgelegt und an der Luft getrocknet. Dabei verlieren die Trauben 40-50% des ursprünglichen Gewichts, was eine natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe zur Folge hat. Ein traumhafter weisser Süsswein.

ANBAUGEBIET

Auf dem situierten Weingut in der Gemeinde Roncade, umschlossen von den Flüssen Piave und Sile.

BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige, kiesige und mineralhaltige Böden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 100% Pinot Bianco

TECHNOLOGIE

Die Trauben von Hand geerntet, von den allerbesten Reblagen stammend, werden sorgfältig auf Strohmatten ausgelegt und an der Luft getrocknet. Dabei verlieren die Trauben 40-50% des ursprünglichen Gewichts, was eine natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe zur Folge hat. Die Farbe wechselt von Strohgelb mit grünlichen Reflexen zu bernsteinfarbig. Die Trauben werden von den Stielen getrennt und sorgfältig gepresst. Eine verlängerte Mazeration mit den Schalen wird angestrebt. Der Wein wird von den Schalen getrennt und die Alkoholfermentation in Holzbehälter zweiten Durchgangs eingeleitet. Nach Abschluss der Alkoholfermentation wird der Wein in Stahltank umgefüllt, statisch geklärt und in Flaschen abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: bernsteinfarben.
Bouquet: faszinierende Duftnoten nach püriertem Obst mit einem Hauch von Aprikose, kandierter Orange und gelben Rosen.
Geschmack: am Gaumen intensiver Geschmack, einladend, süß wie Honig, trocken, im Nachgeschmack ein Hauch von Noten reifer Aprikose.
Empfehlungen: Eleganter Begleiter zu Kräuterkäse, Gänseleber, Blätterteiggebäck aber auch mit verschiedenen Creme.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 14

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,50L

SERVIERTEMPERATUR

14-16° C unmittelbar vor dem Genuss entkorken.

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v30270