

2007 VIN SANTO RISERVA DOC SANT' ANTIMO

Art.-Nr. IP 20-07



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toskana/Italien
REBSORTE(N):	50% Trebbiano, 50% Malvasia
FÜLLMENGE:	500 ml
ALKOHOL:	16,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	92,0 g/l
SÄURE:	8,4 g/l
AUSBAU:	Caratelli

BESCHREIBUNG:

Der Vin Santo als DOC unterliegt strengen Produktionsregeln: Er wird nicht gespritet oder mit Zucker angereichert. Die natürliche Trocknung, das Strohwein-Verfahren und eine jahrelange Gärung und Reifung zeigen, wie aufwendig die Produktion ist. Im Glas zeigt sich der typische warme Bernsteinton. Die Trauben trockneten für 90 Tage auf Strohmatten. Die Gärung und Lagerung erfolgte in kleinen »Caratelli«-Fässern für 8-9 Jahre. Die Aromen erinnern an getrocknete Früchte wie Äpfel, Aprikosen, Walnüsse und Feigen. Weich wie Öl, süß und trotzdem elegant und fruchtig! Der Vin Santo hat eine enorme Länge. Hervorragend zu Cantucci oder Blauschimmelkäse.

AUSZEICHNUNGEN:

Robert Parker - Wine Advocate 2020: 94

Enthält Sulfite