Weinpass

riegel bioweine

Vin Santo del Chianti DOC 0,375l

Diese besondere Spezialität ist der ganze Stolz von San Michele. Nach der Ernte werden die Trauben zum Trocknen auf Gestelle gelegt. Hier verbleiben sie, bis die gewünschte Zuckerkonzentration von etwa 40% erreicht ist. Anschließend werden die Trauben gequetscht und gepresst. Der Most wird in kleine Fässer (caratelli) von ca. 100l gefüllt. Dann folgt die langsame Gärung, die bis zu 5 Jahre dauern kann. In der Nase ein reichhaltiges Aromenspektrum von Honig, getrockneten Früchten und ätherischen Ölen. Am Gaumen kommen Aprikose, Feigen, Datteln und Haselnüsse dazu. Fein ausbalancierte Fülle und Süße, eine echte Rarität, die nicht nur zu den berühmten toskanischen Mandelkeksen schmeckt!

Erzeuger:	Fattoria San Michele a Torri
Anbaugebiet:	Chianti
Rebsorte:	Trebbiano, San Colombano
Jahrgang:	2019
Temperatur:	12-14°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Blauschimmelkäse, greifter Ziegenkäse und Cuntuccini, Panettone
Artikel-Nr.	26287
Volumen	0,375l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	1
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	53
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	67
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,5
Weinstil	edelsüß

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.