## Weinpass



## 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: 2020 Temperatur: 12-14°C

Lagerzeit: jetzt + viele Jahre Weinart: Dessertwein

Weiliait. Desseitweili

Land: Italien

Qualität: Qualitätswein

Geschmack: süß Vegan: ja

Passt zu: Blauschimmelkäse, greifter Ziegenkäse und

Cuntuccini, Panettone

Artikel-Nr. 26287 Volumen 0,375I

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	1
Gesamtsäure (g/l)	7,5
Restzucker (g/l)	137
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	63
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	edelsüß

