

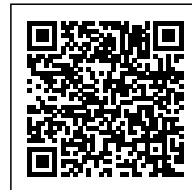


LACRIME BACCHI, PASSITO DI INZOLIA IGT

CHF 25.00 inkl. MwSt.

Avide

Region: Sicilia / Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Süsswein / Dessertwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 37,5 cl
Trauben: **Inzolia 100%**
Ausbau: Barrique / Flasche



SKU: I040500.0375

Kategorien: [Italien](#), [Sicilia](#), [Süsswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Im sonnigen Sizilien trocknet Avide Ende August nach alter Tradition die blonden Inzolia-Trauben und erhält so diesen süßen goldgelben Nektar. Der Duft erinnert an den Geruch von reifer Aprikose und Honig. Im Mund ist er zu Recht süß, warm und passt gut zu leicht würzigem Käse und den typischen Sizilianischen Paste di Mandorle (Sizilianische Mandel Kekse).

Degustation:

Intensives, leuchtendes Strohgelb. Ein köstliches Bouquet mit Noten nach Honig und Aprikosen. Im Gaumen vielschichtig, süss und samtig. Langer Abgang, bleibt lange präsent.

Passend zu: Desserts, Gebäck (Paste di Mandorle), zu rezentem Käse, schöner Meditationswein.

Ideale Trinktemperatur: 15 - 16°C

Weinberg / Reben:

Anbaugebiet: Pirrera
Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, 210 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Ende August, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 4 - 6 T/Ha
Haltungssystem: Guyot /

Fermentation/Ausbau:

Art der Fermentation: Fermentation in Gegenwart der Schalen bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau: 12 Monate im Barrique (vierter Durchgang/Befüllung), 12 Monate in der Flasche