



POURRIURE NOBLE, COLLI DELLA TOSCANA IGT

CHF 38.50 inkl. MwSt.

Fattoria Petreto

Region: Toscana (Bagno a Ripoli) / Italien

Jahrgang: **2005**

Kategorie: Süsswein / Dessertwein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris und Semillon**

Ausbau: Barrique / Flasche



SKU: I230205.050

Kategorien: [Italien](#), [Süsswein](#), [Toscana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Reblagen des Weinguts Petreto liegen in unmittelbarer Nähe des Flusses Arno. Dieser sorgt im Sommer für erhebliche Temperaturschwankungen, im Herbst aber für Nebel, der auf den überreifen, süssen Trauben die Bildung der Edelfäule Botrytis Cinerea begünstigt. Die klimatischen Bedingungen garantieren bei den Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris und Semillon Trauben eine optimale Frische, Mineralität und Struktur, welche ihren Höhepunkt in der Pourriture Noble findet.

Degustation:

Tiefe Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Im Bouquet Noten von getrockneten Aprikosen, Zitrusfrüchten und Edelfäule. Am Gaumen weich und zähflüssig, angenehm süß, aber dennoch ausgewogen durch eine große Frische und Mineralität, mit einem langen und anhaltenden Abgang von Safran, Honig und Botrytis-Noten.

Passend zu: Desserts, Gebäck, aber auch zu würzigem Käse.

Ideale Trinktemperatur: 11 - 12°C

Weinberg / Reben:

Anbaugebiet: Bagno a Ripoli

Bodenbeschaffenheit: lehmig, sandige Schwemm-Böden, 210 m (ü.d.M.)

Traubenlese: ca. Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten, nach Befall mit Botrytis Cinerea

Produktion/Hektare: ca. 3 - 4 T/Ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Die Trauben werden auf natürliche Weise von Botrytis Cinerea befallen, der Schimmelpilz trocknet (verdorrt) die Trauben und sorgt dabei dafür, dass sich deren Zuckerkonzentration erhöht. Die Trauben werden manuell geerntet und nach sanftem Pressen der Trauben zur Fermentation in Barriques gegeben. Der Fermentationsprozess dauert ca. 30 - 45 Tage.

Ausbau:

Der erhaltene Wein reift 12 Monate im Barrique und weitere 18 Monate in der Flasche, bevor er in Verkehr gebracht wird.