

Expertise 28916

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

25.04.2024



Passorone Appassimento BIO
Vino Passito Puglia IGT

Land	Italien
Anbaugebiet	Apulien
Lage	
Klassifizierung	IGT Indicazione Geografica Tipica
Weingut	
Kategorie	Rotwein
Geschmack	halbtrocken
Rebsorte	70% Primitivo + 15% Montepulciano + 15% Sangiovese
Ausbau	6 Monate im kleinen Holzfass
Prämierung	Gold Interntl.Organic Wine Award
Beschreibung	Überreife schon leicht angetrocknete Trauben verleihen dem Passorone seinen einzigartigen Charakter. Reife Früchte kombiniert mit Aromen von Vanille und dunkler Schokolade sowie die reifen schon fast süßlichen Tannine resultieren in einem kraftvollen, warmen, vollmundigen Rotwein mit langem
Temperatur	16-17° C
Foodpairing	Ideal als Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und Käse sowie zum besonderen Festmenü. Aber auch solo als "Kaminwein" ein Genuss.
Info	Ein komplexer Wein und mit seinem Kordelverschluss mit Wachssiegel ein echter Hingucker. Die Trauben werden in Apulien biologisch angebaut und von Hand geerntet, damit sie vollkommen unversehrt und gesund im Appassimento Verfahren weiter verarbeitet werden können. Sie werden getrocknet, damit durch teilweise Verdunstung des Wassers eine höhere Zucker- und Aromen-Konzentration erreicht wird. Die Herstellung ist aufwändig, da die Trauben mehrfach umgeschichtet werden müssen. Nach der Pressung und Gräng reift Passorone 6 Monate in stark getoasteten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.
Jahrgang	
Alkohol	15.0 % vol
Säure	6.1 g/l
Restsüße	15.0 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Bio zertifiziert	DE-ÖKO-007
Artikel	28916
Flascheninhalt	0.75 L
Fl. je Karton	6.0
Flaschen-EAN	7340048606271

