

Porta Pasiensa

WEISSWEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

- **Rebsorte:** 100% Gelber Muskateller.
- **Ertrag:** 7.000kg/ha.
- **Erziehungsform:** Guyot.
- **Lese:** Ende Oktober.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo und Santo Stefano Belbo.
- **Farbe:** Goldgelb mit Tendenz zu bernsteinfarben
- **Duft:** Intensiv, komplex und aromatisch.
- **Geschmack:** Süß, harmonisch und samtig, charakteristisch für die Muskatellertraube.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 14-15Vol.%.
• **Weinbereitungsmethode:** Trocknen der Trauben an der Sonne, Auswahl und Pressen der Beeren und anschließendes Vergären des Mostes bei langer Hefesatzlagerung.
- **Ausbau:** 9 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche.
- **Abfüllen in Flaschen:** Circa 1 ½ Jahre nach der Lese.
- **Lagerung:** Kühl und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt.
- **Kulinarische Verbindungen:** Süßes ganz im Allgemeinen, im Besonderen jedoch Bitterschokolade, aber auch lang gereifter Käse.
- **Servier-Temperatur:** 8-10°C.
- **Flaschenformat:** 375 ml.
- **Verpackung:** Packungen mit 1 oder mit 6 Flaschen.
- **Rat:** Dies ist ein Meditations-Wein, perfekt zum Abschluss eines Essens, aber auch für beliebige andere Gelegenheiten geeignet.

