



Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Piemont neu interpretiert

Beschreibung:

Die Familie Sartirano, deren Weingut San Silvestro sich in Novello befindet, befasst sich seit drei Jahren mit einer Neuinterpretation des Passitos auf der Basis der Barbera-Traube. Die Hälfte der Trauben wird länger am Stock belassen und später geerntet, um eine Aroma- und Zuckerkonzentration zu erzielen. Die andere Hälfte des Traubenguts wird angetrocknet. Die Vinifikation erfolgt separat, erst nach der Gärung wird assembliert und der Wein sechs Monate in französischen Barriques ausgebaut. Der vollmundige Schmeichler überzeugt auch optisch mit einer klaren und trendigen Etikette.

Aromenprofil:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine ausgereifte Nase, die an Backpflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzend dazu feinste Crémantschokolade und Mocca. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer rasch sich ausbreitenden Fruchtaromatik, nun auch Kirschgelée und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich einige balsamische Noten; insgesamt sehr intensiv und aromatisch, anhaltend im ausgedehnten, frischen Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Silvestro
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0886224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.