



## Vin Santo

Chianti Classico DOC, Isole e Olena

Elf Jahre Geduld für eine toskanische Rarität

### Beschreibung:

Kaum ein Wein verkörpert die traditionelle Seite der Toskana so eindrucksvoll wie Vin Santo – und bei Isole e Olena wird diese Tradition mit enormem Aufwand gepflegt. Malvasia und Trebbiano werden nach der Lese rund drei Monate getrocknet. Dabei verlieren die Trauben Wasser, während sich Zucker, Säure und Aromen konzentrieren. Nach sanfter Pressung folgt eine langsame Gärung. Dann beginnt das eigentliche Geduldsspiel: Elf Jahre reift der Vin Santo in verschlossenen kleinen Caratelli unterschiedlicher Grösse und aus verschiedenen Holzarten. Das Resultat ist weit entfernt von eindimensionaler Süsse. Getrocknete Früchte, kandierte Zitrusnoten, Honig und Nüsse verbinden sich mit feinen oxidativen Nuancen und konzentrierter Textur. Eine lebendige Säure verleiht dem Wein Frische, Balance und bemerkenswerte Länge. Gerade dieses faszinierende Zusammenspiel von Süsse, Reife und Frische macht grossen Vin Santo zu einem der charaktvollsten Weine der Toskana.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Entfaltet sich besonders schön zu Crème brûlée, Blauschimmelkäse mit Walnüssen und Birnentarte mit Mandeln, begleitet aber ebenso gekonnt Cantucci, Panforte di Siena und gereiften Pecorino Toscano mit Feigen.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Isole e Olena

**Ausbau:** 132 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** Malvasia, Trebbiano

**Artikelnummer:** 1471612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vin Santo

Chianti Classico DOC  
Isole e Olena

|                       |                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Malvasia, Trebbiano                                                                                                                                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 132 Monate im Barrique                                                                                                                                                                                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von leichten<br>Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter<br>10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6<br>bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8<br>bis 14°C optimal. |