



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.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, violette Nuancen. Vorab zeigt sich eine Barbera-typische Nase mit roter und schwarzer Frucht, Zwetschgen und Heidelbeeren, dann kommen röstartige Aromen von Nougat und Milkschokolade dazu. Ausgewogen und intensiv am Gaumen, die Frucht präsentiert sich von schöner Reife und Klarheit, piemontesisch frisch, mit feinem Schmelz und ausgewogener Struktur; aromatisch nicht nachlassend im wohlkomponierten 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Silvestro
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0886221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.