

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Ein toller Preis-Genuss-Wert

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 Barriquen ausgebaut. Der vollmundige Schmeichler überzeugt auch optisch mit einer klaren und trendigen Etikette.

Degustationsnotiz:

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.

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 2029
Rebsorte(n): 100% Barbera
Artikelnummer: 0886222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC Cantine San Silvestro

Herkunft: Italien

Ratings: James Suckling 90/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2029
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.