2017 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Symbiose zwischen Tradition und innovativer Moderne

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:
Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Süsse Heidelbeeren und Erdbeerkonfitüre im beerigen Bouquet, ergänzt durch schokoladige Noten und etwas Vanille, auch eine Spur Süssholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer herrlich balancierten Frucht, crèmig und von schöner Intensität, viel Reife zeigend; nach und nach auch eine passende Frischenote offenbarend, mit reifen Gerbstoffen unterlegt; nicht nachlassend in seiner Aromatik bis ins lange Finale.

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	Cantine San Silvestro Srl
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0886217

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch