



"Symbiose zwischen Tradition und innovativer Moderne"

2016 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

- 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 klarem und trendigem Etikett
- Degustationsnotiz:** Glänzendes Rubinrot. Ein vinöses Bouquet, reich an reifer, roter Frucht wie Backpflaumen und Himbeergelee, etwas Lebkuchenwürze und einer Spur Grafit, schliesslich schokoladige Noten. Am Gaumen weich und sehr fruchtintensiv, Erdbeeren und Johannisbeeren, cremig und mit wunderbar reifen Gerbstoffen unterlegt; nicht nachlassend im Frische-betonten Finish.
- Herstellung:** 9 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Score 17.5/20, Mundus Vini /
- Herkunftsland:** Italien
- Traubensorte(en):** 100% Barbera
- Alkoholgehalt:** 14.0 %
- Passt zu:** Recommandé pour les taglerini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.
- Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2023
- Produzent:**
- Originalgebinde:** 6er-Karton
- Artikelnummer:** 0886216075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20, Mundus Vini /
Traubensorte(en): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.