



'ANTHOS' PASSITO BIANCO 2007

Denominazione di origine controllata

DER JAHRGANG 2007

Der Jahrgang 2007 war geprägt durch langanhaltende, heiße Phasen. Ein sonniger, aber nicht zu heißer Herbst, so wie ihn die Trauben brauchen, brachte uns volle, langlebige Weißweine, sowie volle, kräftige, große Rotweine.

REBSORTE	55 % Goldmuskateller 22,5 % Gewürztraminer 22,5 % Sauvignon Blanc
KLIMA	alpenmediterranes Mikroklima
BODEN	gut durchlüftete, kalkhaltige Schuttablagerungsböden
ERZIEHUNGSSYSTEM	Guyot/Pergel
ERTRAGSMENGE	15 hl/ha
AUSBAU	Lese Ende September; 5 – 6 monatiges Lufttrocknen der Trauben; Maischegärung bei niedriger, kontrollierter Temperatur; Gärungsabbruch zur Erhaltung der natürlichen Restsüße
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol: 10,5 % vol., Gesamtsäure 7,0 g/l, Restzucker: 250 g/l
TRINKREIFE	2010-2017
DEGUSTATION	goldgelbe Farbe; intensive Fruchtnase mit Ananas, kandierten Früchten, Zuckermelone, Weingartenpfirsich und anderes Steinobst; im Trunk sehr voll, ölig anmutende Konsistenz, mit harmonischem Süße-Säurespiel; ein wahrer Verführer!
BEGLEITIDEEN	empfehlenswert zu Foie gras (Gänsestopfleber) und zu verschiedenen Blauschimmelkäsesorten; ausgezeichnet auch zu Süßspeisen
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 ° C

ERSTE+NEUE
SÜDTIROL ALTO ADIGE

KELLEREISTRASSE VIA DELLE CANTINE 5 - 10, ITALY - 39052 KALTERN CALDARO
WWW.ERSTE-NEUE.IT, INFO@ERSTE-NEUE.IT, T +39 0471 963122, F +39 0471 964368