

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Anthos Bianco Passito IGT 2013

REBSORTE: 50,0 % Goldmuskateller, 25,0 % Gewürztraminer, 25,0 % 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: 11,5 % vol., Gesamtsäure 7,2 g/l, Restzucker: 220 g/l

TRINKREIFE: 2016-2023

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

