



„SISSI“ PASSITO

FÜLLMENGE:	0,375 l
WEINSORTE:	85 % Goldmuskateller 15 % Gewürztraminer
HERKUNFT:	Meran, Tappeinerweg, Lana 300 – 500 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	20 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist ein sattes goldgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist reichhaltig, nach Zitrusfrüchten, Rosenblüten, Marillen und Vanille erinnernd. Im Geschmack süß, dicht und lang anhaltend.

AUSBAU:

Die handgelesenen Trauben werden in kleinen Holzkisten für ca. 5 Monate auf Stroh zum Trocknen gelegt. Alkoholische Gärung und spätere Lagerung auf der Feinhefe für ca. 12 Monate im Stahlfass.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Aperitif, Desserts, reife Blauschimmelkäse.

Serviertemperatur: 10-12°