

Passito Comtess

Sanct Valentin



Passito ist der italienische Begriff für Weine, die aus luft- und sonnengetrockneten, nahezu rosinierten Trauben hergestellt werden. Dies findet bei uns meist im Weinberg statt, d.h. die Trauben bleiben bis Jahresende am Stock. Der elegante Passito Comtess begeistert mit intensiver Frucht, einem cremig-weichen Körper, mit langem Abgang und schmeichelt dem Gaumen mit rassig-frischer Säure. Die jugendlich-frischen Aromen werden bei richtiger Flaschenreife zunehmend komplexer und gehen allmählich in dezente Honignoten über.



goldgelb



fruchtiger Duft nach Aprikosen und exotischen reifen Früchten, Honig



opulent, ausgewogen, konzentriert

Reben

Rebsorte: 90% Gewürztraminer, 5% Riesling, 5% Sauvignon

Rebalter: 20 Jahre

Anbaugebiet

Lage: Weingüter am Fuße von Schloss Valentin (600 m)

Exposition: Südost

Boden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

Ausbau

Die eingetrockneten Trauben werden abgepresst und teils im Stahltank und teils im kleinen Holz vergoren und ausgebaut.

Produktion

Ertrag: 20 hl/ha

Trinktemperatur

8 bis 10 Grad

Genussempfehlung

Der fruchtige Dessertwein passt hervorragend zu Blauschimmelkäse, aber auch zu fruchtigen Nachspeisen wie Apfelstrudel, Apfelkuchen mit Vanilleeis oder 'Pfirsich Melba'.

Lagerung/Potential

8 bis 10 Jahre

Glasempfehlung

