



## Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Piemont neu interpretiert

### 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 einer klaren und trendigen Etikette.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine ausgereifte Nase, die an Backpflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzend dazu feinste Crémantschokolade und Mokka. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer rasch sich ausbreitenden Fruchtaromatik, nun auch Kirschele und etwas Lebkuchenwürze, schließlich einige balsamische Noten; insgesamt sehr intensiv und aromatisch, anhaltend im ausgedehnten, frischen Finale.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Cantine San Silvestro
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0886223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera Passito Appassimento**

Piemonte DOC  
Cantine San Silvestro

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.