



2018 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Betörende Neuinterpretation des Barberas

Beschreibung:

Das Weingut San Silvestro der Familie Sartirano liegt in Novello und wurde bekannt durch ihre Neuinterpretation des Passitos (vergleichbar mit einem Ripasso). Eine 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 in französischen Barriques ausgebaut. Der vollmundige Schmeichler überzeugt auch optisch mit klarem und trendigem Etikett.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, violette Nuancen. Ein fein parfümiertes Bouquet nach Heidelbergelee, Brombeeren und einigen würzigen Noten, aber auch der Duft von Rosenblättern ist auszumachen. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch Kirschen und süsse Erdbeeren, unterstützt von einer passenden Frische; im Abgang schokoladige Noten und ein Hauch Mokka.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Produzent:	San Silvestro
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0886218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.