



2020 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:

Mittleres Rubinrot, violette Akzente. Erdbeerkonfitüre und reife Kirschen im beerigen Bouquet, ergänzt durch etwas Unterholz und Brownies, schliesslich auch süßes Karamel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer herrlich balancierten Frucht, crèmig und von schöner Intensität, viel Reife zeigend; nach und nach auch eine passende Frischenote offenbarend, mit reifen Gerbstoffen unterlegt; nicht nachlassend in seiner Aromatik bis ins lange, sehr harmonische Finale.

Passt zu:

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

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, Mundus Vini Silver, Score 17.5/20

Ausbau:

9 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

100% Barbera

Artikelnummer:

0886220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2027
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.