



Acininobili Passito Veneto IGT 1997

CHF 390.00 | 10 cl = CHF 26.00

Goldgelbe Farbe. Schönes Bouquet nach Akazienhonig, Trockenfrüchte, Rosinen und Feuerstein. Am Gaumen süss mit schöner Struktur angenehme Säure und langem Nachhall.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Maculan |
| Kategorie | Süsswein |
| Land | Italien |
| Region | Venetien |
| Klassifizierung | IGT |
| Jahrgang | 1997 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Trinktemperatur | 10° - 18° |
| Lagerfähigkeit | 2022 - 2027 |
| Traubensorten | Vespaiola |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 30003045 |
| Passt zu | Blauschimmelkäse, Desserts |
| Bewertungen | James Suckling 95/100 Wine Advocate 95/100 Vinous 95/100 |



Vinifikation

100% botrysierte Trauben in Handlese, werden langsam vergoren und während zwei Jahren in neuen Barriques ausgebaut. Nach der Abfüllung ruht der Wein mindestens ein Jahr in der Flasche. Nur nur in den allerbesten jahren mit suaberer Botrytis produziert.

Geschichte

Acininobili Bianco Passito ist eine atemberaubende Interpretation der einheimischen Vespaiola-Traube und bietet eine beeindruckende Tiefe, Komplexität und Persönlichkeit. Aus 100% edelfaulen Trauben hergestellt, widerspiegelt dieser Wein die höchste Kunst der botrysierten Weine und von der Fachpresse als der beste TBA-Wein Italiens gekührt

