



## Torcolato Breganze 2016

CHF 53.00 | 10 cl = CHF 7.07

Brilliant goldgelbe Farbe. Aromen getrockneter Aprikosen, weißer Trüffel, Honig und Salbei im Duft, am Gaumen. Am Gaumen ist er voll und seidig, virtuos komplex und exotisch mit getrocknete Aprikosen, pikante Limetten und Papaya, Vanille, Süssholz und salziges Toffee. Ausgewogen zwischen Säure und Süsse, mit einem langen und vielschichtigen Abgang.

Produzent	Maculan
Kategorie	Süsswein
Land	Italien
Region	Venetien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2031 - 2041
Traubensorten	Vespaiola
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30005176
Passt zu	Blauschimmelkäse, gereiftem Käse, Desserts
Bewertungen	James Suckling 94/100



### Vinifikation

Aus streng selektionierten und fünf Monate getrockneten, botrytisierten Vespaiola-Trauben hergestellt und reift in französischen Eichenfässern, ein Drittel davon neu.

### Terroir

Vulkanische Hügel und Tuffgestein.

### Geschichte





---

Der Überlieferung nach leitet sich der Name Vespaiole, der für die typische Traube des Breganze-Gebiets verwendet wird, von ihrer besonders süßen und zuckerhaltigen Natur ab. Sie ist eine unwiderstehliche Versuchung für Bienen und Wespen, die sich auf ihren Trauben niederlassen, um sich von ihrem süßen Saft zu ernähren. Aus der Vespaiole-Traube wird ein wertvoller Passito-Wein hergestellt, der Torcolato di Breganze DOC, der hier von Maculan in einer traditionellen Version angeboten wird.

