



Passito Liquoroso di Pantelleria

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 3.58

Goldgelbe ins Bernsteinfarbene tendierende Farbe. Das Aroma ist reichhaltig, intensiv und anhaltend, mit deutlichen Noten von Aprikose, Honig und getrockneter Feige. Der Geschmack ist harmonisch und honigartig, mit Noten von getrockneter Feige und leichten Anklängen von Aprikosenkonfit.

Produzent	Pellegrino Carlo
Kategorie	Süsswein
Land	Italien
Region	Sizilien
Subregion	Marsala DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	50 cl
Alkohol	15.0 %
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Muscat d'Alexandrie
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318171
Passt zu	Blauschimmelkäse, gereiftem Käse, Desserts



Vinifikation

Dieser Süßwein wird aus Zibibbo-Trauben hergestellt, die auf Pantelleria auf vulkanischen und sandigen Böden in Weinbergen zwischen 0 und 300 Metern über dem Meeresspiegel angebaut werden. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur wird der Wein mit neutralem Weinalkohol und dem Zusatz von getrockneten Zibibbo-Trauben angereichert.

Geschichte





Cantine Carlo Pellegrino

1880 gegründet, kultiviert die Familienunternehmung in siebter Generation die besten Trauben Siziliens. Dank der fast 150-jährigen Geschichte wird heute eine breite Auswahl an tollen Weinen und Likören produziert. Das einmalige Klima auf Sizilien, die frische Erde und der Wind aus dem Süden schaffen eine hervorragende Voraussetzung für qualitativ hochstehenden Wein.

