



★ SANCT VALENTIN ★

## PASSITO COMTESS SANCT VALENTIN 2019

Passito ist der italienische Begriff für Weine, die aus luft- und sonnengetrockneten, nahezu rosinierten Trauben hergestellt werden. Dies findet bei uns meist im Weinberg statt, d.h. die Trauben bleiben bis Jahresende am Stock. Der elegante Passito Comtess begeistert mit intensiver Frucht, einem cremig-weichen Körper, mit langem Abgang und schmeichelt dem Gaumen mit rassig-frischer Säure. Die jugendlich-frischen Aromen werden bei richtiger Flaschenreife zunehmend komplexer und gehen allmählich in dezente Honignoten über.



goldgelb



fruchtiger Duft nach  
Aprikosen und exotischen  
reifen Früchten, Honig



opulent, ausgewogen,  
konzentriert

### REBSORTE:

Gewürztraminer

### REBALTER:

20 Jahre

### ANBAUGEBIET:

Lage: Weingüter am Fuße von Schloss Valentin (600m) und in Pinzon/  
Montan (330m)

Exposition: Südost / Südwest

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

### LESE:

Ende Dezember; Lese und Traubenselektion von Hand.

### AUSBAU:

Die eingetrockneten Trauben werden abgepresst und teils im Stahltank und teils im kleinen Holz vergoren und ausgebaut.

### ERTRAG:

20 hl/ha

### ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restzucker: 178 gr/ltr

Säure: 6,80 gr/ltr

### TRINKTEMPERATUR:

8-10°

### GENUSSEMPFEHLUNG:

Der fruchtige Dessertwein passt hervorragend zu Blauschimmelkäse, aber auch zu fruchtigen Nachspeisen wie Apfelstrudel, Apfelkuchen mit Vanilleeis oder ‚Pfirsich Melba‘.

### LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

### AUSZEICHNUNGEN:

2016: 94 Punkte Veronelli

2013: 90 Punkte Falstaff

2012: 1. Preis bei Vinoculti „Dolcissimo“: Bester Süßwein Südtirols

2010: Super 3 stelle Veronelli

2009: 5 Grappoli Bibenda; super 3 stelle Veronelli

2008: super 3 stelle Veronelli; 5 bottiglie - Vino dell'eccellenza

2007: super 3 stelle Veronelli

2005: 3 bicchieri Gambero Rosso

2004: 5 bottiglie - Vino dell'eccellenza

2002: 5 Grappoli Bibenda

2001: 5 Grappoli Bibenda

**ST MICHAEL-EPPAN**  
KELLEREI - CANTINA

stmichael.it  
office@stmichael.it