



★ SANCT VALENTIN ★

## PASSITO COMTESS SANCT VALENTIN 2021

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.



intensives Bernstein



getrocknete Aprikose,  
reife exotische Früchte  
und Akazienhonig



opulent, ausgewogen,  
und konzentrierte  
Restsüße



### REBSORTE:

Gewürztraminer

### REBALTER:

20 Jahre

### ANBAUGEBIET:

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

Exposition: Südost / Südwest

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

### LESE:

Mitte 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: 10 %

Restzucker: 260 gr/lt

Säure: 7,35 gr/lt

### TRINKTEMPERATUR:

8-10°

### GENUSSEMPFEHLUNG:

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

### LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

### AUSZEICHNUNGEN:

2020: 94 Punkte Eros Teboni, 93 Punkte James Suckling

2019: 96 Punkte James Suckling

2016: 94 Punkte Veronelli

2013: 90 Punkte Falstaff

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

2010: Super 3 stelle Veronelli