



★ S A N C T V A L E N T I N ★

SÜDTIROL DOC

PASSITO COMTESS S A N C T V A L E N T I N 2 0 2 3

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 Flaschenreifung 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:

Ende November; 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%

Restzucker: 201 gr/l

Säure: 7,10 gr/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der fruchtige Dessertwein passt hervorragend zu Blauschimmelkäse, aber auch zu fruchtigen Nachspeisen wie Apfelstrudel, Apfelmücherl mit Vanilleeis oder „Pfirsich Melba“.

LAGERUNG / POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2021: 93 Punkte James Suckling

2020: 94 Punkte Eros Teboni, 93 Punkte James Suckling

2019: 96 Punkte James Suckling



KELLEREI ST MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it