

„SISSI“ GOLDMUSKATELLER PASSITO

RARITÄT

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,375 l
WEINSORTE:	85 % Goldmuskateller 15 % Gewürztraminer
HERKUNFT	Meran, Tappeinerweg, Dorf Tirol
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig 350 – 550 m
ALTER DER REBEN:	5-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	20 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	10,0 %
GESAMTSÄURE:	8,0 g/l
RESTZUCKER:	293 g/l

AUSBAU

Die handgelesenen Trauben werden in kleinen Kisten für ca. 3-5 Monate zum Trocknen gelegt. Alkoholische Gärung und spätere Lagerung auf der Feinhefe für ca. 12 Monate im Stahlfass.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist ein sattes goldgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist reichhaltig, nach Zitrusfrüchten, Rosenblüten, Marillen und Vanille erinnernd. Im Geschmack konzentriert süß, dicht und lang anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung als Aperitif, Dessert, passt super zu Blauschimmelkäse und zu typischen Südtiroler Nachspeisen wie Marillenknoedel und Strudel
Serviertemperatur: 8-10°

„SISSI“ MOSCATO GIALLO PASSITO

RARITÀ

ANNATA:	2015
CONTENUTO:	0,375 l
VINO:	85 % Moscato Giallo 15 % Gewürztraminer
VIGNETO:	Merano, passeggiata Tappeiner, Tirol 350 – 550 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	5-15 anni
INVECCHIAMENTO:	20 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	10,0%
ACIDITÀ TOTALE:	8,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	293 g/l

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate a mano vengono lasciate asciugare in piccole cassette per 3-5 mesi. Segue la fermentazione alcolica e la maturazione sui lieviti finali in acciaio per 12 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino brillante con riflessi muschiati. Il bouquet si presenta ricco, con note che richiamano gli agrumi, petali di rosa, albicocche e la vaniglia. Sapore dolce, pastoso e persistente nel finale.

ABBINAMENT

Ideale come aperitivo e dessert, con stagionati formaggi erborinati e con dessert tipici sudtirolesi come i canederli all'albicocca o lo strudel.
Temperatura di servizio: 8-10°

„SISSI“ MOSCATO GIALLO PASSITO

RARITY

VINTAGE:	2015
CONTENTS:	0,375 l
VARIETY:	85 % Goldmuskateller 15 % Gewürztraminer
VINEYARD:	Meran, Tappeinerweg, Dorf Tirol 350 – 550 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable
AGE OF VINES:	5-15 years
SHELF LIFE:	20 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	10,0 %
TOTAL ACIDITY:	8,0 g/l
RESIDUAL SUGAR:	293 g/l

VINIFICATION

The hand-picked grapes dry for 3-5 months in small boxes. Alcoholic fermentation and storage on the fine yeast for about 12 months in steel tanks.

TASTING

The colour is a golden yellow with a greenish shimmer. The bouquet is rich, reminiscent of citrus fruits, rose petals, apricots and vanilla. Sweet, dense and persistent.

WINE & FOOD

Recommended as aperitif and dessert, with mature blue cheeses and with traditional South Tyrolean desserts such as "Strudel" and "Marillenknoedel"
Serving temperature: 8-10°

