



PASSÌ

WEISSWEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

pQlin | Castagnito



Herkunft	Piemont Italien
Produzent	pQlin Castagnito
Traubensorte	100% Arneis
Vinifikation	Die Überreifeung in einer temperatur-, feuchtigkeits- und luftkontrollierten Umgebung in perforierten Behältern ermöglicht die Entwicklung von Edelschimmelpilzen, die nach dem sanften Pressen einen sehr konzentrierten und umhüllenden Nektar mit gutem Säuregehalt ergeben, der niemals süsslich ist. Die Gärung findet in Eichenfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C statt.
Farbe	goldgelb
Aroma	Ein kräftiges, sortentypisches Bouquet mit deutlichen Noten von Honig bis zu weissen Blüten von Akazie, Linde und Kamille, Aromen von Aprikosen und reifen Früchten, Süsse, Rundheit und grosser Frische.
Passt zu	Passt hervorragend zu sehr reifen Käsesorten, trockenen Desserts; auch als Meditationswein hervorragend geeignet
Ausschanktemperatur	8°-10° Grad
Lagerfähigkeit	5 - 10 Jahre