

# Pajass Vino bianco da uve stramature

Süss - lang anhaltend - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Italien

**Rebsorte**

Moscato Bianco

**Produzent**

Roberto Sarotto

**Verschlusstyp**

Naturkork

**Jahrgang****Genussreife**

Genussreif

**Flaschengrösse**

37.5 cl

**Trinktemperatur**

8 - 10°C

**Alkoholgehalt**

13%

**Artikelnummer**

21150300

**Kulinarik**

Süssspeisen, insbesondere kleine  
Gebäcke

**Ausbau**

225-Liter-Eichenfass



## ÜBER DEN WEIN

Die Farbe des Vino di Uve Stramature Bianco "Pajass" kommt von der Sonne und dem Land auf welchem die Moscato Rebstöcke stehen. Die Moscato-Trauben werden im September von Hand geerntet und zum Trocknen (Appassimento) bis Ende November in kleine Holzkisten gelegt. Die Trauben werden entrappt, gepresst und die alkoholische Gärung erfolgt 20 Tage lang. Anschliessend darf der Wein seine langsame Gärung in 225-Liter-Eichenfässern für weitere 6 Monate fortsetzen."

Gesamteindruck: Ein ausgezeichnete süsse Meditationswein.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Leuchtendes Bernstein mit gold-gelben Reflexen.

**Aromatik**

Aromatik: Warme, intensive Aromen von Rosinen, Quittengelée und Honig.

**Körper**

Körper: Weicher Auftakt, am Gaumen verführerisch süss, elegante Säure als Gegenpol, mit einem sehr langen Abgang, geprägt von den fruchtigen Aromen, leicht wärmend.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)