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

Produzent
Roberto Sarotto

Jahrgang

Flaschengrösse
37.5 cl

Alkoholgehalt
13%

Rebsorte
Moscato Bianco

Verschlusstyp
Naturkork

Genussreife
Genussreif

Trinktemperatur
8 - 10°c

Artikelnummer
21150300

Ausbau
225-Liter-Eichenfass



ÜBER DEN WEIN

Die Farbe des Vino di Uve Stramature Bianco "Pajass" kommt 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."

Süssspeisen, insbesondere kleine Gebäcke

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.

Gesamteindruck
Gesamteindruck: Ein ausgezeichneter süsser Meditationswein.

Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch