

Pajass Vino bianco da uve stramature

Süß - lang anhaltend - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Moscato Bianco
Produzent	Verschlussyp
Roberto Sarotto	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
	Genussreif
Flaschengrösse	Trinktemperatur
37.5 cl	8 - 10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
13%	21150300
Kulinarik	Ausbau
Süssspeisen, insbesondere kleine Gebäcke	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 ausgezeichneter süsser 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