

Vin Santo di Montepulciano DOC 0,5l 2016

Wissenswertes

Beim Begriff Vin Santo denkt man eher an heiligen Wein oder Messwein. Auch soll der Legende nach ein Franziskanermönch mit dem Süßwein Leiden geheilt und Schmerzen gelindert haben. Aufgrund der guten Haltbarkeit kann man sich den Vin Santo durchaus auch als Wein bei kirchlichen Anlässen vorstellen.

Andere Überlieferungen weisen auf griechische Ursprünge hin.

Es wird vermutet, dass der Name von der griechischen Insel Santorin abgeleitet wurde, die schon in der Antike für ihre Süßweine bekannt war.

Anbaugebiet

Weinberg "Le Caggiolino" der Kellerei Crociani.

Traubensorte

Malvasia und Trebbiano.

Boden

Sandig, trocken, kalk- und tonhaltig.

Herstellverfahren

Die handverlesenen Trauben werden bis Anfang Februar getrocknet. Dadurch rosiniere diese und konzentrieren ihr Süße im Inneren der Frucht. Nach der sanften Pressung vergärt der Most zu einem Wein mit hohem Alkohol- und Restzuckergehalt. Der Süßwein ruht anschließend 3 Jahre in einem speziell dafür ausgestatteten Raum, der "Vinsantaia". Dabei vollzieht sich die Reifung in kleinen versiegelten Holzfässern, den sog. "Caratelli".

Farbe

Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Bukett

Intensiv, ätherisch und gehaltvoll mit Anklängen von reifen Früchten. Zeigt Nuancen von Rosinen, Honig und Nüssen.

Geschmack

Aromatisch, samtig und rund mit Anklängen an getrocknete Früchte und einer angenehmen Restsüße.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Süßwein bei 10-16°C.

Lagerung

Vin Santo di Montepulciano DOC kann viele Jahre in einem dunklen, trockenen und frischen Raum gelagert werden.

Serviovorschlag

Vin Santo di Montepulciano DOC passt am besten zu trockenen Süßspeisen und zu würzigem Käse oder auch als Meditationswein.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 3611

Alkohol: 16,00% Volumen

Flaschen: 1.500

Verschluss: Naturkork



Gründung: 1985

Flaschen: 120.000

Standort: Montepulciano

Besitzer: Susanna Crociani

Önologe: Roberto Bruchi

Weinberge: Le Caggiolo (ca 10 ha)