



# Passito 2016

IGT Mitterberg, Spätlese

---

**Sorte:** 80 % Gewürztraminer, 20 % Riesling

**Erziehung:** Guyot

**Lage:** 500 - 550 m Meereshöhe

**Trinktemperatur:** 8 – 10 °C

**Produzierte Menge:** 400 Flaschen

**Lagerungsfähigkeit:** 10 – 15 Jahre

**Analysedaten:**

Vol % Alk	11,0	Ges. Säure g/l	5,9
ph	3,9	Zucker g/l	200

**Ausbau:**

Die Trauben bleiben im Herbst am Weinstock und werden mit Netzen vor Vogelfraß geschützt, bis Mitte Dezember bildet sich am Gewürztraminer eine gute Besiedelung mit Botrytis, die Rieslingtrauben trocknen ein.

Mitte Dezember erfolgt die Ernte mit manueller Selektion im Weinberg, die Trauben werden gequetscht und schonend abgepresst, spontane Vergärung im Glasballon, langandauernde Gärung über den ganzen Winter bis zum März.

**Verkostung:**

Dieser Passito ist von goldgelber Farbe mit intensivem Aroma nach exotischen Früchten, Quitte, Rosenblättern und einer deutlichen Botrytis-Note. Sehr feines Zucker-Säure-Spiel am Gaumen mit elegantem Abgang.

**Speisenempfehlung:**

Der klassische Wein für Foie Gras, ideal für gereiften Käse, weiters für verschiedene Desserts von Früchten und Schokolade. Der Wein am Kamin.

**Prämierungen:**

<b>2015:</b>	91 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18
	93 Punkte, Gold Medal	Tastings.com 2017
	2 Gläser	Gambero Rosso, Vini d'Italia
	93 Punkte	Wein-Plus.eu

