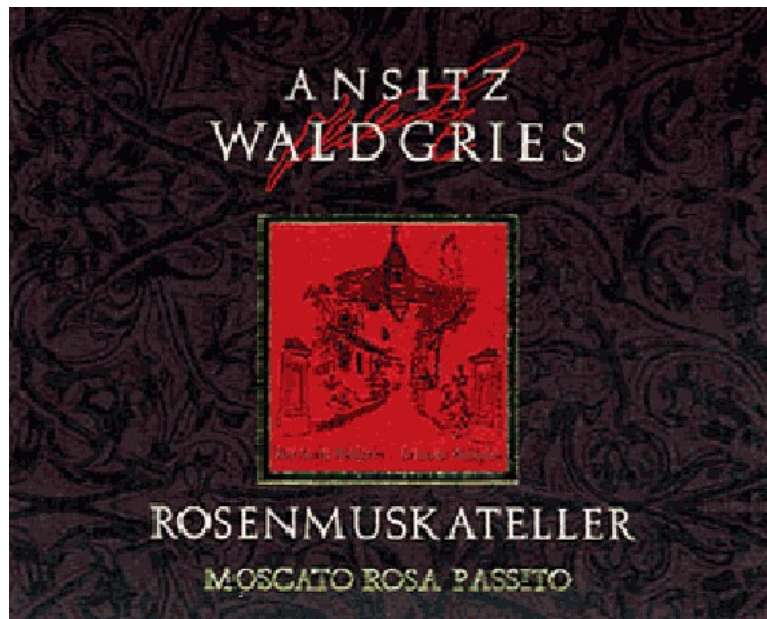


# Südtiroler Rosenmuskateller „Passito“ DOC Ansit Waldgries



**Rebsorte:** 100% Rosenmuskateller

**Lage des Weinguts:** SW und SO Hänge im klassischen Anbaugebiet von St. Magdalena in Bozen

**Anbau:** Einfache Pergel, öloligscher Anbau (Verzicht auf chemisch-synthetisch hergestellte Dünge- und Pflanzenschutzmittel)

**Hektarertrag:** 15 – 35 hl

**Weinbereitung:** die sehr spät gelesenen Trauben werden bis Jänner – Februar getrocknet (Passito), Pressung und anschließend temperaturgeregelte Gärung im Inox-Stahltank, Lagerung zu einem Teil in Barrique-Fässern

**Charakteristik:**

**Farbe:** rubinrot

**Geruch:** würzig, aromatisch, nach Rosenblättern, Zimt, Muskat und Honig

**Geschmack:** kräftiger Körper, dichte ausgewogene Restsüße bei finessiger Säure

Paßt ausgezeichnet zu schokoladigem Dessert, Desserts mit Mohn, Nuß und Mandeln, Strudel – ein Wein zum Träumen

Lagerfähigkeit: 2 – 8 Jahre (jahrgangsbedingt)

Serviertemperatur: als Dessertwein 16° C, als Aperitiv 10° C.