



Passito di Pantelleria DOP Bugeber Sicilia



Erzeuger:	Weingut Rallo
Herkunft:	Sizilien Gemeinde (Insel) Pantelleria Bugeber
Rebsorten:	100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo)
Boden:	Vulkanisch

Ausbau/Reife: Die Lese findet im September statt. Sanfte Pressung. 20 Tage Gärung bei 15-16°C im Edelstahl. 40 Tage Mazeration der getrockneten Trauben. Mindestens acht Monate Reifung im Stahltank, danach noch zwei Monate Flaschenreifung.

Eigenschaften: Bernsteingelb.
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Dattelhonig und -konfitüre. Im Geschmack elegant, harmonisch, voll und rund mit einer überraschend frischen Note. Langer Abgang.

Ideal zu: Dessert auf Obstbasis, zum typisch sizilianischen Feingebäck und zu gereiftem Käse.

Besonderheiten: Ein intensiver und kräftiger Dessertwein aus Muskatellertrauben, die auf der Vulkaninsel Pantelleria angebaut werden. Die Trauben trocknen nach der Lese drei Wochen in der Sonne. So entwickeln sie besondere Aromen. Der Passito di Pantelleria ist eine der Hauptspezialitäten der Insel.