



# W e i n - E x p e r t i s e

## Doppio Passo Appassimento

Art.-Nr.: 12 11 85



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2022
KLASSIFIZIERUNG:	Puglia IGT
REBSORTE:	Primitivo
WEINERZEUGUNG:	Traditionelles Herstellungsverfahren, bei dem die Trauben in großen Hallen getrocknet werden. Durch die separate Trocknung der Trauben werden Aroma, Farbe und Struktur auf besondere Weise in den Beeren konzentriert. Es entsteht ein Rotwein von einmaliger Kraft und Intensität, den insbesondere seine verführerische Fruchtsüße zu einem unverwechselbaren Genuss erlebnis macht.
BEURTEILUNG:	Tiefdunkler, intensiv-samtiger Rotwein mit verführerischen Aromen von süßen Pflaumen, getrockneten Früchten und Gewürzen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, wie Osso Bucco, Trüfflerisotto, kräftigen Pastagerichten oder einfach am Kamin.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16-18 °C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 41,0 g/l Gesamtsäure: 6,5 g/l

Doppio Passo Appassimento wird nach einem traditionellen Herstellungsverfahren erzeugt, bei dem die Trauben in luftigen Lagerhallen getrocknet werden. Während der Trocknung verdunstet ein Teil des Wassers in den Beeren, um so eine wesentlich höhere Zuckerkonzentration zu erreichen. Mit 41 g/l Restzucker ist die Grenze zum Süßwein (ab 45g/l) fast erreicht. Das Ergebnis dieses aufwendigen Verfahrens ist ein außergewöhnlich vollmundiger und fruchtiger Wein mit eleganten ausgeprägten Trockenfruchtaromen.