



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, der insbesondere seine verführerische Fruchtsüße zu einem unverwechselbaren Genusserlebnis 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, Trüffelrisotto, 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.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGER & FRANKE GRUPPE