



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. GOLDMUSKATELLER PASSITO "SISSI"

Bei diesem süßen, zu Gold gewordenen Nektar – benannt nach der einstigen Kaiserin Elisabeth „Sisi“ - trifft das originelle Muskataroma des Goldmuskatellers auf die florealen und tropischen Nuancen des Gewürztraminers. Nur wenige Lagen bergen in sich das Potenzial die Trauben bis nach dem Blattfall am Stock reifen zu lassen. Dabei verlieren sie durch den natürlichen Prozess der Verdunstung an Volumen und Gewicht, ihr Zuckergehalt steigt. Bei günstiger Witterung werden die Beeren zudem von der Edelreife befallen, welche dem Wein ein einzigartiges Aroma verleiht.

Eine konzentrierte Versuchung von Aprikose, Vanille und Muskat mit einzigartiger Langlebigkeit.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Meran, Lana, Tschermers, Marling
350 - 500 m



ALTER DER REBEN:

10 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist ein sattes goldgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist reichhaltig, nach Zitrusfrüchten, Rosenblüten, Marillen und Vanille erinnernd. Im Geschmack konzentriert süß, dicht und lang anhaltend.



LAGERFÄHIGKEIT:

15 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2017:

ALKOHOL: 12,0 %
GESAMTSÄURE: 8,1 g/l
RESTZUCKER: 280 g/l



REBSORTE:

Goldmuskateller mit kleinem Anteil an Gewürztraminer



BÖDEN:

Moränenschutt, Granitverwitterung



AUSBAU:

Die handgelesenen Trauben werden in kleinen Kisten für ca. 2 Monate zum Trocknen gelegt. Nach der Pressung erfolgt die alkoholische Gärung mit anschließender Lagerung auf der Feinhefe für ca. 12 Monate im Stahlfass und im Tonneaux-Fass.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Aperitif und Dessertwein, Blauschimmelkäse und typischen Südtiroler Nachspeisen wie Marillenknoedel und Strudel



SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10°C



AUSZEICHNUNGEN:

2015: Doctor Wine 2019: 91 Punkte
2016: I Vini di Veronelli 2019: 3 Stelle
2016: Vitae 2020: 4 Viti
2016: Doctor Wine 2020: 91 Punkte
2016: Vini buoni d'Italia 2020: 4 Stelle + Corona
2017: Vini buoni d'Italia 2021: 4 Stelle
2017: Vitae 2021: 4 Viti