

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pasithea Rosa Moscato Rosa

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Der Rosenmuskateller wird auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Die Moränenböden des Anbaugebiets sind reich an Mineralien und fußen auf vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die Weinlese (Ende Oktober) wird sehr selektiv von Hand durchgeführt und in kleinen Kisten angeliefert. Hier findet die Trocknung der Trauben (Appassimento) statt. Sobald die natürliche Konzentration der Trauben erreicht wird, findet eine 2-wöchige Mazeration statt. Anschließend wird die Maische sanft gepresst und die alkoholische Gärung in Barriques fortgesetzt. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate im Barriquefass, gefolgt von weiteren 6 Monaten in der Flasche.

Weinportrait

Das Aroma setzt sich aus Duft nach Rosen, reifen Walderdbeeren, Preiselbeeren und einem würzigen Anklang nach Zimt zusammen. Der Geschmack ist weich mit sanften Gerbstoffen, einer sanften Fülle im Mund und Persistenz im Abgang. Dieser Passito passt hervorragend zu Obstsüßspeisen und Schokoladetörtchen.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (500m)
Rebsorte	Rosenmuskateller
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	14 hl/ha
Alkohol	11,5%
Gesamtsäure	7,33 g/l
Restzucker	177 g/l
Lagerfähigkeit	10 Jahre

