

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pasithea Rosa Moscato Rosa

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Der Rosenmuskateller wird in Girlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Der Boden des Anbaugebiets ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Vergletscherungszeit gebildet haben.

Vinifikation und Ausbau

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt, sobald die natürliche Konzentration der Trauben erreicht wurde (Ende Oktober). Nach einer Mazeration von 2 Wochen wird die Maische sanft gepresst und die Gärung wird in kleinen Eichenfässer fortgesetzt. Ausbau für 8 Monate in kleinen Eichenfässer.

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	2023
Anbaugebiet	Überetsch (400 - 500m)
Rebsorte	Moscato Rosa
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	14 hl/ha
Alkohol	12,0. %
Gesamtsäure	6,88 g/l
Restzucker	188,1 g/l
Lagerfähigkeit	10 Jahre

