

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pasithea Oro Gewürztraminer

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein kommen aus einem einzigartigen Weinberg im Überetsch. Die Besonderheit dieses Weinbergs garantiert die Entwicklung des Botrytis pilzes ("Botrytis Cinerea"), welcher die Grundlage für einen großen Dessertwein schafft.

Vinifikation und Ausbau

Die Weinlese wird von Hand im Monat Dezember durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet über den Zeitraum von 6 Monaten im Barrique statt. Der Ausbau erfolgt für weitere 15 Monate im Barriquefass.

Weinportrait

Aromen von Trockenobst, reifen Aprikosen und Quitten bilden die Duftkomponenten, abgerundet mit einer frischen Brise Zitrusfrüchte. Im Mund ist der Wein weich, voll, mit einer ausgeprägten Lieblichkeit, lang anhaltend im Finale. Die Spätlese Pasithea Oro wird als Dessertwein zu Süßspeisen getrunken, aber sie passt auch hervorragend zu Blauschimmelkäse, reifem und pikantem Käse. Ein einzigartiger Genuss!

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (450 - 500m)
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	15 hl/ha
Alkohol	11,0 %
Gesamtsäure	10,66 g/l
Restzucker	185,0 g/l
Lagerfähigkeit	15 Jahre

