

La Passione del Re, Passito, Cuvée rosso, DOC, Piemonte, halbtrocken

Italien | Piemont | 2024 | trocken

Beschreibung

Im Glas leuchtet er in kräftigem Rubinrot. Das vielschichtige Bouquet begeistert mit intensiven Aromen roter Früchte, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, weich und samtig, mit harmonischer Struktur und einem langen, geschmeidigen Nachhall. Ein Teil des Weines reift für sechs Monate im Barrique und erhält dadurch zusätzliche Tiefe und feine Würze.

Wussten Sie schon?

Mit diesem außergewöhnlichen Rotwein zeigt das Piemont eine besonders intensive Seite. Er wird aus den traditionellen Rebsorten Dolcetto und Barbera erzeugt, die zu den prägenden Sorten des Monferrato gehören. Nach der späten Lese Ende Oktober bis Anfang November werden die Trauben auf natürliche Weise angetrocknet. Durch diese Appassimento-Methode verlieren sie einen Teil ihres Wassers, wodurch sich Aromen, Frucht und Struktur besonders konzentrieren.

Auch die strengen Vorgaben für den Piemonte DOC Rosso Passito tragen zur besonderen Qualität bei: Die Erträge sind stark begrenzt und können gegenüber den regulären Mengen um bis zu 50 Prozent reduziert werden. Das Ergebnis ist ein Wein von bemerkenswerter Dichte und aromatischer Intensität.

Die Reben wachsen im Piemont auf Böden aus Ton, Kalk und Sand – ideale Voraussetzungen für charaktervolle Rotweine mit Fülle und Ausdruck. Mit einem Reifepotenzial von bis zu zehn Jahren entwickelt dieser Passito über die Zeit zusätzliche Komplexität.

Passt zu:

Ein hervorragender Begleiter zu gereiftem Käse, Wildgerichten und dunkler Schokolade. Ebenso eignet er sich wunderbar als Wein für besondere Genussmomente – kraftvoll, samtig und außergewöhnlich aromatisch.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Italien
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Piemont
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2039	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	15,67 g/l
SÄURE:	6,04 g/l	ALKOHOL:	-% vol
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

