



## CASHMERE GEWÜRZTRAMINER

### *PASSITO*

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** 95% Gewürztraminer, 5% Sauvignon

**Vinifikation:**

Die Lese erfolgt im September und die Trauben werden für 4 Monate zum Trocknen in einem gut belüfteten Raum ausgelegt. Im Dezember werden die eingetrockneten Trauben nochmals selektioniert. Die Trocknung hat einen Gewichtsverlust von 2/3 zur Folge, ebenso konzentrieren sich der Zuckergehalt, die Aromen, die Säure und Tannine. Durch den hohen Zuckergehalt kann die Hefe die Gärung nicht komplett ausführen und somit bleibt eine natürliche Restsüße erhalten. Nach einer Gärung von 6 Wochen erfolgt eine längere Flaschenlagerung.

**Degustation:**

Der Cashmere Gewürztraminer Passito präsentiert sich mit goldgelber Farbe mit leicht bernsteinfarbenem Einschlag. Exquisit und intensiv aromatisch öffnet sich sein Bukett: getrocknete Aprikosen, kandierte Früchte, Rosenblüten, ein Hauch von Orangen und Karamell. Im Gaumen zeigt sich der Passito sehr konzentriert, mit einem anregend harmonischen Spiel zwischen einladender Süße und erfrischender Säure, mit saftiger Struktur und komplexer Fülle, elegant und von erlesenem Niveau.

**Bezeichnung:** Südtirol DOC

**Restzucker:** 191,2 g/L

**Alkohol:** 10,50 % Vol

**Lagerfähigkeit:** 4-10 Jahre

**Gesamtsäure:** 7,7 g/L

**Flaschengröße:** 0,375 l