

Resol

VENETO IGT GARGANEGA PASSITO

Die reifsten, goldgelbsten Trauben der Rebsorte Garganega trocknen vier Monate im Trockenraum (*fruttaio*) und gären zwei Jahre langsam unter ständiger, sorgfältiger Beobachtung in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Die herausragenden Attribute dieses sonnenverwöhnten Dessertweins sind seine goldene Farbe und sein üppiges Bukett, das mit zunehmendem Alter immer komplexer wird. Ein königlicher Wein auch im Geschmack: **opulent, dicht, weich und nachhaltig**.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Süßer Weißwein der Qualitätsstufe I.G.T., wird nur von Trauben der besten Jahrgänge erzeugt.

[**TRAUBENSORTE**] Garganega 100%.

[**WEINBAUGEBIET**] Das Hügel-land von Custoza, besteht aus unterschiedlichen, kalkhaltigen, eiszeitlichen Moränengeröllböden. Die Reberziehung der durchschnittlich 30 Jahre alten Rebstöcke erfolgt in der Trentiner Pergola.

[**VINIFIKATION**] Die vier monatige Traubentrocknung im Fruttaio führt zu einer extremen Konzentration des Traubenzuckers und der Mineralstoffe in den "Rosinen". Im Januar werden die Trauben nochmals selektiert und schonend gepresst. Der Most wird in Barriques (225L) vergoren und verbleibt dort für 24 Monate auf den eigenen Hefen. Der Resol ruht dann noch weitere sechs Monate in der Flasche.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Eleganter, intensiv goldgelber Dessertwein mit einem betörenden Duft nach **gerösteten Mandeln, Honig, Quitten, Haselnüssen**, tropischen Früchten und aromatischen Kräutern. Genießen Sie seinen Geschmack, seine Opulenz, seine Konzentration sowie seine Weichheit und die bemerkenswerte Nachhaltigkeit. Alkoholgehalt 14% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Passt zu Gebäck, Sahnetorten, Höhlenkäse mit Honig, Gorgonzola, karamellisiertem Pfirsich und Eis. Ein Wein, der aber auch für sich alleine getrunken viel Freude bereitet. Serviertemperatur: 13°C.



500 ml