



## Colosi

# Malvasia delle Lipari DOC Passito di Salina, Colosi 2012

Typ:	<b>weisser Dessertwein (Passito)</b>
Herkunft:	<b>Italien</b>
Produzent:	<b>Colosi</b>
Klassifikation:	<b>DOC</b>
Traubensorte:	<b>95% Malvasia, 5% Corinto-Nero</b>
Genussphase:	<b>bis ca. 10 Jahre</b>
Ausschanktemperatur:	<b>12-14°C</b>
Grösse:	<b>50 cl</b>
Artikelnummer:	<b>15140324</b>

### Bemerkungen:

Der weisse, süsse Malvasia delle Lipari, den Diodorus Siculus schon im 4. Jahrhundert v. Chr. besang, ist einer der besten Dessertweine Italiens. Er wird auf den liparischen Inseln, vorwiegend auf Salina, der «Grünen» dieser Eilande, aus den Traubensorten Malvasia (95%) und Corinto Nero (5%) gekeltert. Die Bodenbeschaffenheit ist vulkanischen Ursprungs und die Reben müssen sich ihre Nahrung über weitverzweigte Wurzeln regelrecht erkämpfen. Die starke Sonnenbestrahlung und der ewige Wind trocknen nämlich die Erde und die Trauben extrem aus. Die Trauben werden spät gelesen und sanft abgepresst. Nach der alkoholischen Gärung bleibt ein hoher Restzuckergehalt. Der Malvasia delle Lipari hat eine tiefgoldene Farbe. Sein elegant-aromatisches Bukett vereint Honigaromen, Pinienharz, Eukalyptus und reife Früchte, vor allem Aprikosen, in perfekter Harmonie. Diese Aromakomponenten tauchen auch im Geschmack, in einer süss-delikatlen Form, wieder auf. Ein grosser Wein, der seinesgleichen sucht und Vergleiche mit Süssweinen aus der ganzen Welt nicht scheuen muss.

### Passt zu:

Mandelgebäck, Desserts und Früchten, Meditationswein