

## 2018 Indolento di Asinara

Moscato Sardegna Passito DOC



<b>Typ</b>	Süssweine
<b>Produzent</b>	Tenuta Asinara
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	12-14°C
<b>Trinkreif</b>	ca 8 Jahre
<b>Grösse</b>	50 cl
<b>Artikelnummer</b>	15160130

### Bemerkungen

Ein aussergewöhnlicher Süsswein Sardinien, der aus Moscato Trauben gewonnen wurde. Nach einer sorgfältigen Trocknung der Trauben, mit dem sogenannten «Appassimento» Verfahren, verlieren diese ungefähr die Hälfte des anfänglichen Wassergehalts. Eine extreme Konzentration der Aromen und des Zuckergehaltes sind die Folge. Danach werden diese rosinenartigen Trauben sanft gepresst. Die Fermentation des Mostes erfolgt bei einer konstanten Temperatur von 16° C in Stahltanks und Holzfässern. Nach einer degustativen Assemblage wird der Wein während 24 Monaten in Barriques ausgebaut. Als Endprodukt: ein «Nektar» mit einer Brillanz, die zuerst goldgelb und schon bald leicht ins Bernstein wechselt. In der Nase Noten von Aprikosen, Ananas und etwas Honig. Am Gaumen Aromen von exotischen Früchten und einem Hauch Honig. Die elegante und perfekt eingebettete Säure bietet einen wichtigen Kontrast zur Zuckergehalt dieses raren Weines. Ein perfekter Begleiter zum geselligen Beisammensein.