

## 2016 Passito IGP Terre Siciliane Cantine Colosi



<b>Typ</b>	Süssweine
<b>Produzent</b>	Colosi
<b>Qualitätsstufe</b>	IGP
<b>Ausschanktemperatur</b>	12-14°C
<b>Trinkreif</b>	ca. 10 Jahre
<b>Grösse</b>	50 cl
<b>Artikelnummer</b>	15140353

### **Bemerkungen**

Der Moscato Passito wird aus halbtrockenen Zibibbo-Trauben gekeltert. Das handverlesene Traubengut wird nach der Ernte 30 Tage lang auf Lavasteinen an der Sonne getrocknet, um eine möglichst hohe Zuckerkonzentration in den Trauben zu erzielen. Seine Farbe tendiert ins Amber mit Goldreflexen. Das Bukett erinnert untrüglich an trockene Blumen. Am Gaumen dominiert die genau richtig dosierte Süsse, die durch den verhältnismässig hohen Säuregehalt nicht aufdringlich wirkt. Hierbei werden reife Früchte, Mandeln und gedörnte Feigen wahrgenommen. Kurz und gut: Ein schlicht deliziöser Nektar, der bei 15°C genossen werden sollte.