

## 2016 "Tre Filer" Vdt Bianco Dolce

Cà dei Frati, Lugana



<b>Typ</b>	Süssweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Lombardia
<b>Produzent</b>	Cà dei Frati
<b>Qualitätsstufe</b>	VdT
<b>Ausschanktemperatur</b>	8-10°C
<b>Trinkreif</b>	ca 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Turbiana (Trebbiano), Chardonnay,
<b>Grösse</b>	37 cl
<b>Artikelnummer</b>	15000303

### Bemerkungen

Den Dessertweinen wird im Gebiet des Gardasees unweit von Brescia eine lange Tradition zugeschrieben. Dieser «Tre Filer» wird mit den Traubensorten Trebbiano di Lugana, Chardonnay und Sauvignon Blanc kreiert. Die Lese der überreifen Trauben findet Ende Oktober statt, zu einem Zeitpunkt, in dem die Edelpilze die Beeren schon befallen haben und so deren Zuckergehalt erhöhen. In kühlen, gut durchlüfteten Lagerstätten belässt man die edelfaulen Trauben 90 Tage zum Trocknen. Die Trauben werden anschliessend sanft gepresst. Nach der Gärung reift der Wein 12 bis 14 Monate lang in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques à 225 Litern. Anschliessend reift der Wein nochmals 12 Monaten in der Flasche. Das Ergebnis: Ein vorzüglicher, voller Süsswein mit langem Abgang. Feinste Aprikosentöne und Honignuancen werden durch die Vanille der Barriques unterstützt und noch ausgeprägter spürbar. Ein grosser Wein - leider äusserst rar!

### Passt zu

Blaukäse, Foie Gras, Gebäck

