2021 "Tre Filer" Vdt Bianco Dolce

Cà dei Frati, Lugana



Typ	Süssweine
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Cà dei Frati
Qualitätsstufe	VdT
Ausschanktemperatur	8-10'C
Trinkreife	ca 10 Jahre
Traubensorten	Turbiana (Trebbiano), Chardonnay,
Grösse	37 cl
Artikelnummer	15000308

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

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch