

«il Palazzo» Vin Santo del Chianti 2016



Produzent	Tenuta il Palazzo
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Vin Santo del Chianti DOC
Produkt	Süßweine
Traubensorte(n)	Malvasia, Trebbiano, San Colombano
Anbau	Traditionell
Ausbau	48 Monate in kleinen Holzfässchen ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	228.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	37.5 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	1500 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 92/100
Preis CHF	21.00

Zum süßen Abschluss eines Menüs werden die Karten neu gemischt. Bei den Dessertweinen, die alle eine hohe Restsüsse haben, gilt vor allem: Der Wein sollte immer süßer sein als das Dessert.

Für den «heiligen Wein» aus der Toskana werden die Trauben auf Strohmatten unter den Dachbalken bis Ende Januar getrocknet, danach gepresst und während vier Jahren in kleinen Fässchen ausgebaut. Im Glas herrliche Aromen wie Dörrobst, Rosinen, kandierte Orangenschalen und ein biskuitartiger, an Madeleines erinnernder Duft. Im Gaumen Akazienhonig, Bitterorangen und weisse Schokolade, unterlegt von einem angenehmen herben Sherry-Ton. Das ausgewogene Süß-Säure-Spiel passt gut zu Desserts mit Mandeln und Trockenfrüchten, aber auch zu Cantuccini und Amaretti.