

QUINTESSENZ

PASSITO DOC 2015

SORTE: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 27 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2039

ERTRAG: 18 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 11,5 %

RESTZUCKER: 145,0 g/l

SÄURE: 6,5 g/l

Enthält Sulfite

» Es gibt Momente im Leben, in denen wir uns mit einer Auszeit von der Welt belohnen wollen. Quintessenz Passito ist flüssiges Gold, das die Zeit vergessen lässt und das Chaos um uns herum ertränkt. Ein Traum von einer anderen Wirklichkeit. «

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und brachte konzentrierte, warme und reife Rotweine hervor, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gegeben hat.

VINIFIKATION

Ernte vollreifer Trauben, die in Kisten getrocknet und im März des Folgejahres mit 35°KMW gepresst werden; aus 100 kg frischen Trauben erhält man 18 l Most; mehrwöchige Gärung und 24-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Tonneau.

LAGE

Nach Südwesten geneigter Weinberg in der Lage Feld nördlich des Kallertner Sees auf 280 bis 300 m über dem Meeresspiegel; das warme Mikroklima und der konstante Wind erlauben perfekte Reife ohne Botrytis; steinig sandiger Kalkschotter, sehr wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- funkelndes Goldgelb
- reiches Fruchtbouquet aber auch fragile Gewürznoten; Anklänge von Muskatnuss, Mandarine und kandierten exotischen Früchten
- viel Schmelz am Gaumen, Orangenschale und Mango, durch die knackige Säure überrascht der Wein mit einem frischen Abgang

EMPFEHLUNG

Genießen Sie den Quintessenz Passito als Begleiter zu verschiedenen Desserts oder zu reifem Schimmelkäse.

AUSZEICHNUNGEN*

ROBERT PARKER – 2010: 94 Pkt.; 2012: 92 Pkt.; 2014: 95 Pkt.;

VINOUS – 2014: 95 Pkt.;

GAMBERO ROSSO – 1995, 1999, 2003 – 2010, 2012: 3 Bicchieri; 2014: 2 Bicchieri rossi

DOCTOR WINE – 2012, 2014: 95 Pkt. Faccino

BIBENDA – 1997, 1999 – 2001, 2003, 2005 – 2010, 2013: 5 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2008, 2012, 2013, 2014: Super 3 Stelle

LUCA MARONI – 2009: 96 Pkt., 2010: 90 Pkt., 2011, 2012, 2013: 91 Pkt., 2014: 95 Pkt.

FALSTAFF – 2005: 94 Pkt., 2006: 93 Pkt., 2007: 94 Pkt., 2008 & 2009: 93 Pkt., 2010, 2012, 2013: 92 Pkt.

*bis Jahrgang 2013 Serenade

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com

