

# QUINTESSENZ

## PASSITO DOC 2016

**SORTE:** Goldmuskateller

**ALTER DER REBEN:** 28 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 12 – 14 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2040

**ERTRAG:** 18 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Pergel + Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 10,5 %

**RESTZUCKER:** 268,0 g/l

**SÄURE:** 7,4 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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

### 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 Kalterer 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** – 2014: 95 p., 2015: 95+ p.,

**VINOUS** – 2014: 95 p.,

**GARDINI NOTES** – 2015: 93 p.

**GAMBERO ROSSO** – 2014: 2 Bicchieri rossi,

**DOCTOR WINE** – 2014: 95 p. - Faccino, 2015: 91 p.

**BIBENDA** – 2015: 5 Grappoli

**I VINI DI VERONELLI** – 2014: Super 3 Stelle, 2015: Tre Stelle Oro

**LUCA MARONI** – 2014: 95 p., 2015: 96 p.

**FALSTAFF** – 2015: 92 p.

