

QUINTESSENZ

PASSITO DOC 2019

SORTE: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

TRINKREIFE: 2024 – 2044

ERTRAG: 18 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 162,0 g/l

SÄURE: 6,7 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben.

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., 2016: 96 p., 2017: 95 p.,

JAMES SUCKLING – 2017: 94 p.

DECANTER – 2017: PLATIN MEDAL - 97 p.,

VINOUS – 2014: 95 p., 2016: 90 p.,

GARDINI NOTES – 2015: 93 p., 2016: 94 p.,

DOCTOR WINE – 2014: 95 p. - Faccino, 2015: 91 p., 2016: 92 p.

BIBENDA – 2015: 5 Grappoli, 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2014: Super 3 Stelle, 2015: Tre Stelle Oro, 2016: Tre Stelle Oro, 2017: Tre Stelle Oro,

FALSTAFF – 2015: 92 p., 2016: 92 p., 2017: 93 p.,

GAULT & MILLAU – 2017: 3 Trauben

THE WINE JOURNAL – 2017: 96 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com

