

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PASITHEA ORO

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Alle Trauben für die Erzeugung dieses Weines kommen aus einem einzigen Weinberg, der sich in der Nähe des Montiggler Sees befindet. Die Besonderheit dieses Weinbergs trägt zur Entwicklung der Botrytis bei, die einen großen Dessertwein hervorbringt.

Vinifikation und Ausbau

Die Weinlese wird von Hand im Monat Dezember durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet über den Zeitraum von 6 Monaten in kleinen Eichenfässern statt und auch der Ausbau für 15 Monate erfolgt in kleinen Eichenfässer.

Weinportrait

Aromen von Trockenobst, reifen Aprikosen und Quitten bilden die Duftkomponenten, abgerundet mit einer frischen Brise Zitrusfrüchte. Im Mund ist der Wein weich, voll, mit einer ausgeprägten Lieblichkeit, lang anhaltend im Finale. Die Spätlese Pasithea Oro wird als Dessertwein zu Süßspeisen getrunken, aber sie passt auch hervorragend zu Blauschimmelkäse, reifem und pikantem Käse. Ein einzigartiger Genuss!

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Montiggl
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	15
Alkohol (vol%)	12
Gesamtsäure (g/l)	9,09
Restzucker (g/l)	235,1
Lagerfähigkeit (Jahre)	10

