

# VINALIA

## GOLDMUSKATELLER

Südtirol · Alto Adige DOC



Benannt nach den altrömischen Weinfesten, ist der Passito Vinalia ein edelsüßer Dessertwein, der besonders gut zum Südtiroler Apfelstrudel passt.

<b>Rebsorte</b>	Goldmuskateller
<b>Anbaugebiet/Klima</b>	sonnenverwöhnte Lagen an den Bozner Hängen auf 300 bis 400 Metern ü.d.M.
<b>Ernte</b>	Ende September bis Mitte Oktober
<b>Weinbereitung</b>	Sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird in flachen Kisten an der Luft getrocknet, im Februar des darauffolgenden Jahres schonend gepresst und anschließend langsam in französischen Barriques vergoren. Durch die hohe Zuckergradation stoppt die Gärung bei ca. 10 %vol.
<b>Charakteristik</b>	<b>Farbe:</b> Goldgelb mit bernsteinfarbenen Nuancen <b>Geruch:</b> fruchtig nach reifen Aprikosen, Ananas, Zuckermelonen und Pfirsichen, kandierte exotische Früchte wie Mango <b>Geschmack:</b> voller Körper mit dichter Fülle und harmonischer Säure, großer Schmelz am Gaumen
<b>Passend zu</b>	Trockengebäck, Strudel oder zu reifem Schimmelkäse, als Dessertwein
<b>Serviertemperatur</b>	10 - 12 °C
<b>Alkohol</b>	9,5 % vol*
<b>Restzucker</b>	<300 g/l*