



## Acininobili Passito Veneto IGT 2011

Goldgelbe Farbe. Schönes Bouquet nach Akazienhonig, Trockenfrüchte, Rosinen und Feuerstein. Am Gaumen süß mit schöner Struktur angenehme Säure und langem Nachhall.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Maculan  |
| Kategorie       | Süsswein   |
| Land            | Italien  |
| Region          | Venetien   |
| Klassifizierung | IGT  |
| Jahrgang        | 2011   |
| Flaschengrösse  | 38 cl  |
| Alkohol         | 13.5 %   |
| Trinktemperatur | 10° - 18°  |
| Lagerfähigkeit  | 2036 - 2041  |
| Traubensorten   | Vespaiola  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Artikelnummer   | 2007971  |
| Passt zu        | Blauschimmelkäse, Desserts                                     |
| Bewertungen     | James Suckling 95/100<br>Wine Advocate 95/100<br>Vinous 95/100 |



### Vinifikation

100% botrytisierte Trauben in Handlese, werden langsam vergoren und während zwei Jahren in neuen Barriques ausgebaut. Nach der Abfüllung ruht der Wein mindestens ein Jahr in der Flasche. Nur in den allerbesten Jahren mit sauberer Botrytis produziert.

### Geschichte

Acininobili Bianco Passito ist eine atemberaubende Interpretation der einheimischen Vespaiola-Traube und bietet eine beeindruckende Tiefe, Komplexität und Persönlichkeit. Aus 100% edelfaulen Trauben hergestellt, wiederspiegelt dieser Wein die höchste Kunst der botrytisierten Weine und von der Fachpresse als der beste TBA-Wein Italiens gekürt.

