



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

MITTERBERG IGT - VENDEMMIA TARDIVA - 2016

PASSITO TRAMINER AROMATICO

VITIGNI:	85% Traminer aromatico, 15% Riesling		
ETÀ DEI VIGNETI:	15 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot		
POSIZIONE:	500 - 550 metri s.l.m.		
TERRENI:	ghiaiosi ed alluvionali con contenuto calcareo		
RESA PER ETTARO:	5.000 kg		
PRODUZIONE:	400 bottiglie		
INVECCHIAMENTO:	10 - 15 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C		
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	11,0	Acidità totale: 5,9
	pH:	3,9	Zuccheri g/l: 200

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Vendemmia metà dicembre con selezione manuale, il Traminer aromatico con muffa nobilis, il Riesling insecato sulle viti, le uve essicate vengono pigiate, fermentazione spontanea in botti di vetro, fermentazione lenta a temperatura d'ambiente per tutto l'inverno per una durata di 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore oro chiaro, aroma intenso di frutta esotica, mela cotogna e petali di rosa, opulento e concentrato, sentori di muffa nobile, aromi tipiche di Traminer che vengono accompagnate dalle note di miele.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il vino classico per fegato d'oca Foie Gras, ideale con formaggi stagionati, dolci alla frutta, dessert al cioccolato.



RICONOSCIMENTI:

2015	91 punti	Falstaff Wein Guide 2017/18
	93 punti	Gold Medal Tastings.com 2017
	2 bicchieri	Gambero Rosso, Vini d'Italia
	93 punti	Wein-Plus.eu
2016	87 punti	Wein-Plus.eu
	91 punti	Falstaff Wein Guide
	Rosso	The WineHunter

ENGLAR

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 San Michele / Appiano sulla strada del vino (BZ) Italia - www.weingut-englar.com

P.IVA: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - CF: KHNJNN59E12A952J