



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

MITTERBERG IGT - RÉCOLTE TARDIVE 2016

PASSITO

TRAMINER AROMATIQUE

VIGNES:	85% Traminer aromatique, 15% Riesling		
AGE DES VIGNES:	15 ans		
SYSTÈME DE CULTURE:	Guyot		
ALTITUDE:	500- 550 m au-dessus du niveau de la mer		
TERROIR:	graveleux et alluviaux à teneur en calcaire		
RENDEMENT PAR HECTARE:	5.000 kg		
PRODUZIERTE MENGE:	400 bouteilles		
VIELLISSEMENT:	10 - 15 ans		
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	8 – 10 °C		
VALEURS D'ANALYSE:	Vol% alc: 11,0	Acidité totale: 5,9	
	pH: 3,9	Sucres g/l: 200	

NOTES DE VINIFICATION:

Vendanges mi-décembre avec sélection manuelle, le Traminer aromatique avec moisissure nobilis, le Riesling séché sur les vignes, les raisins secs sont pressés, fermentation spontanée en fûts de verre, fermentation lente à température ambiante tout au long de l'hiver pendant une période de 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur or clair, arôme intense de fruits exotiques, de coing et de pétales de rose, opulent et concentré, notes de moisissure noble, arômes typiques de Traminer accompagnés de notes de miel.

COMBINAISONS RECOMMANDÉES:

Le vin classique pour le Foie Gras d'oie, idéal pour les fromages vieillis, les desserts aux fruits, les desserts au chocolat.



ACCOLADES:

2015:	91 points	Falstaff 2017/18
	93 points GOLD	Liste des meilleurs passiti du Tyrol du Sud
	2 bicchieri	Tastings.com 2017
	93 points	Gambero Rosso, Vini d'Italia
		Wein-Plus-eu
2016:	91 points	Falstaff Wein Guide 2019/20

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

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - www.weingut-englar.com

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR