



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Quintessenz Passito Goldmuskateller Alto Adige

Kellerei Kaltern Südtirol

Artikelnummer	421252-2015
Kartoninhalt (Fl.)	3
Ausbau	24 Monate Tonneaux
Alkohol	11,5 % vol.
Restzucker	145 g/l
Säure	6,5 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	12-14°C
Lagerung	24 Jahre (bei opt. Bedingungen)
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Südtirol Im Nordosten Italiens, dem Alto Adige, bieten die Alpenhänge und gemäßigtes Klima die besten Voraussetzungen für feine Rotweine und anmutige Weißweine.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2015
Rebsorte	Goldmuskateller
Erzeuger	Kellerei Kaltern Die Geschichte der Kellerei Kaltern reicht weit zurück. Es hat mehr als ein Jahrhundert gebraucht, bis unsere Kellerei zu dem wurde, was sie heute ist und wofür sie heute steht: Professionalität, Leidenschaft, familiäre Gemeinschaft, Erfahrung und höchste Qualitätsansprüche. Heute zählt die Kellerei Kaltern zu den wichtigsten Kellereien Südtirols, und Kaltern selbst ist stolz auf seinen Ruf als beliebtestes und bekanntestes Weindorf der Region. Aber nicht nur für Weinliebhaber und Genießer von nah und fern ist Kaltern ein besonderer Flecken Erde. Das ganze Dorf lebt mit und vom Wein. Der Wein führt hier tagtäglich Regie, gibt und macht Arbeit, erfüllt Bewohner und Winzer mit Stolz und ist für viele hier eine Lebensaufgabe, der sie mit großer Leidenschaft nachgehen - sei es im Weinberg, im Keller, in der Gastronomie oder im Handel. Wein steht in Kaltern in erster Linie für Genuss und Qualität. Das, was die kleine Gemeinde an Südtirols größtem natürlichen Badensee und ihren Wein aber so einzigartig macht, ist die Gemeinschaft, die dahintersteht. Der Spirit, die Euphorie, das gemeinsame Streben, den Wein, das Dorf und natürlich auch die "Naturschönheit Kaltern" in die Welt hinauszutragen. Die Kellerei Kaltern spielt hierbei eine wichtige Rolle und setzt auf das, was sie ausmacht: konsequente Qualität mit vereinten Kräften.
Beschreibung	Funkelndes Goldgelb, reiches Fruchtbouquet aber auch fragile Gewürznoten, Anklänge von Muskatnuss, Mandarine und kandierten exotischen Früchten, viel Schmelz am Gaumen, Orangenschale und Mango, durch die knackige Säure überrascht der Wein mit einem frischen Abgang. Genießen Sie den Quintessenz Passito als Begleiter zu verschiedenen Desserts oder zu reifem Schimmelkäse.
Bewertung	95 Punkte Robert Parker

Stand 19.02.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de