



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Vin Santo

Kategorie	Süsswein
Land	Italien
Region	Toscana
Produzent	Fattoria San Donato
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Malvasia, Trebbiano
Inhalt	50 cl
Jahrgang	2015
Artikelnummer	11325



Vinifikation / Ausbau

Der Ursprung dieses italienischen Dessertweins liegt im antiken Griechenland. Der Name bedeutet „heiliger Wein“.

Ausgesuchtes Traubengut wird zunächst zum Trocknen auf Regalen ausgelegt oder an Dachbalken aufgehängt. Aus dem dickflüssigen Most vergärt ein Wein mit bis 16% vol Alkohol- und hohem Restzucker-Gehalt. Nach der Gärung wird der Wein in kleine Kastanien- oder Eichenholz-Fässer (Caratello - 70 bis 200 Liter) gefüllt. Häufig wird „Madre del Vin Santo (Mutterwein)“ zugegeben. Das sind Heferückstände des vorigen Weines für die Einleitung einer zweiten Gärung. Dann werden die Fässer versiegelt, moderne Produzenten halten sich aber einen Zugang zwecks Gärungskontrolle offen. Nun werden die Fässer auf der so genannten „Vinsantaia“ gelagert. Dies ist zumeist der luftige Dachboden des Weingutes, wodurch die Fässer ganz bewusst dem Wechsel von kaltem Winter und heissem Sommer ausgesetzt werden. Im Sommer beginnt dann der Wein ein zweites Mal zu gären, wobei dies ganz langsam vor sich geht. Erst nach frühestens zwei bis sechs Jahren werden die Fässer wieder geöffnet. Traditionsgemäss werden die Caratelli mit Zement verschlossen und erst wieder geöffnet, wenn der Wein nach 5 Jahren reif ist. Das Ergebnis ist ein üppiger, alkoholstarker, süsser Wein mit typischem Aromen nach Nüssen, Aprikosen, Honig und Gewürzen. Zum Vin Santo werden gerne Biscotti di Prato (Cantuccini), ein traditionelles Mandelgebäck gereicht.

Charakter

Dunkles Bernstein - in der Nase verführerische Aromen getrockneter Früchte, gemahlener Haselnüssen und Karamell. Am Gaumen süss und mit harmonisch begleitender Säure, zeigt sich dieser Vin Santo von seiner besten Seite. Schöner langer Abgang.

Konsumhinweis

am besten geniesst man ihn mit einigen Cantuccini, ein leckeres Mandelgebäck, welches ebenso aus der Toskana stammt

www.kwd.ch
24 Std. online einkaufen