



**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

<b>Kategorie</b>	Süsswein
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Produzent</b>	Fattoria San Donato
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Malvasia, Trebbiano
<b>Inhalt</b>	50 cl
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Artikelnummer</b>	12580



### 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](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen