



Bezeichnung: "Perdaudin" Arneis VINO PASSITO, Az. Agr. Angelo Negro

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In dem kleinen Ort Sant'Anna, einem Ortsteil von Monteu Roero ca. 40 km südwestlich der bekannten Weinstadt Alba im Piemont, liegt das schöne Weingut des ehemaligen Bürgermeister des Ortes Angelo Negro. Hier in den sanften Hügeln des Roero produziert er zusammen mit seiner Familie seit vielen Jahren Weine mit einem grandiosen Preis-Leistungsverhältnis. Dieser zu 100% aus der lokalen autochtonen Traubensorte Arneis hergestellte Dessertwein ist eines der Flugschiffe des Betriebes. Nach einer späten sehr selektiven Lese Anfang November werden die Trauben mit einem Anteil von ca. 30% edelfauler Trauben (Botrytis) gelesen. Die nicht von der Edelfäule befallenen Trauben werden auf Lattenrosten zum Trocknen bis Anfang Februar ausgelegt. Für beide Teile erfolgt eine sofortige Ganztraubenpressung. Der Most kommt dann zur Gärung und zur Lagerung für 18 Monate in französische Barriques die zu 1/3 neu sind. Nach diesem Fassausbau wird der Wein abgefüllt und lagert noch ein ½ Jahr in der Flasche vor dem Verkauf.

Farbe: intensives strohgelb

Geruch: In der Nase haben wir vor allen Dingen fruchtige und florale Aromen nach exotischen Früchten, wie Aprikosen und Ananas. Dazu kommt noch eine für die Rebsorte typische würzige Note z.B. ganz leicht nach Anis und Fenchel.

Geschmack: Im Mund zeigt sich der Wein kraftvoll und vollmundig. Durch seine kräftige Säure wirkt er trotz seiner Süße sehr ausgewogen und harmonisch. Die fruchtigen Aromen kommen sehr gut zur Geltung.

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Als klassischer edelsüßer Dessertwein eignet sich der Perdaudin natürlich vor allem zu fruchtigen Desserts. Als Beispiel sind z.B. gefüllte Pfirsichhälften mit Marzipan, Amaretti und Mandeln zu nennen. Aber auch zu gebratener Gänseleber, oder Pastete und würzigem Käse harmoniert er sehr gut.