



Bezeichnung: "Serenade" Castel Giovanelli Passito Alto Adige DOC, Kellerei Kaltern

Anbaugebiet

und Weinausbau: An den sonnen beschienenen Hängen Südtirols entlang der Ufer der Etsch. Die Kellerei Kaltern wurde bereits im Jahre 1906 gegründet und war zur damaligen Zeit schon Hoflieferant der kaiserlichen österreichischen Monarchie. Heute zählt die Kellerei insgesamt 410 Mitglieder, die zusammen 290 Hektar Weinberge bewirtschaften. Sie gehört damit zu den wichtigsten Qualitätsbetrieben Italiens. Der Serenade besteht zu 100% aus der Rebsorte gelber Muskateller. Die vollreifen Trauben werden nach der Lese auf Matten getrocknet und im Februar mit 35° KMW gekeltert (ca. 185° Oe). Dabei kommen aus 100 kg frischen Trauben, nur etwa 18 L Most. Nach einer monatelangen Gärung und einer insgesamt 24-monatige Lagerung auf der Feinhefe in kleinen gebrauchten Barrique-Fässern wird der Wein dann ca. 2 ½ Jahre nach der Ernte in kleine Fläschchen abgefüllt.

Farbe: leuchtendes goldgelb

Geruch: Der Wein hat ein reiches Fruchtbouquet, welches auch würzige Anklänge offenbart. Neben kandierten exotischen Früchten wie z.B. Mango kommen Noten von Mandarine und Orangenschale aber auch würzige Anklänge von Muskatnuss

Geschmack: Am Gaumen ist er sehr extraktreich mit einem cremigen schmelzigen Körper. Der Wein hat einen Restzucker von 190 g/l welche aber in Verbindung mit einer knackigen Säure nicht auffallen. Daher hat der Wein einen frischen Abgang.

Lagerung: 5-15 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein ist durch seine Art natürlich prädestiniert für Desserts aller Art. Ob nun eine fruchtige Tarte Tatin, oder eine piemontesische Nusstorte mit Zabbaione. Er kann sich mit allem messen. Aber auch ein warmes Schokoladensoufflé oder eine gebratene Gänseleber mit karamellisierten Apfelspalten sind würdige Begleiter. Geheimtipp: gereifter Ziegenkäse mit eingelegten Vin Santo Sultaninen