



Bezeichnung: Vinsanto di San Gimignano DOC, Agricola Palagetto

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In der Toskana, in den Hügeln rund um die Stadt Siena. Hier hat sich die toskanische Industriellen-Familie von Sabrina Niccolai mit ihrem Weingut „Palagetto“ einen lang gehegten Traum erfüllt und produziert unter Mithilfe namhafter Oenologen wie z.B. Giacomo Tachis (dem „Vater“ des Sassicaia) hervorragende Weine aus lokalen und internationalen Rebsorten. Der Wein wird zu 50% aus Trebbiano, zu 30% aus Malvasia und zu 20% aus der lokalen Sancelombano hergestellt. Nach einer schonenden Lese der vollreifen Trauben werden die Henkel an Schnüren aufgehängt und getrocknet. Durch diesen Prozess des „Appassinare“ (Austrocknen) verlieren sie bis zu 50% Ihrer Flüssigkeit und die vorhandenen Inhaltsstoffe, wie Zucker, Aromen und Säuren werden konzentrierter. Nach ca. 3 Monaten werden die Trauben dann gekeltert und der Most kommt in kleine Holzfässer mit 80-100 Liter Fassungsvermögen, sog. „Caratelli“. In diesen gärt und reift der Wein 3 bis 5 Jahre, bevor er fertig und genussbereit ist. Erst nach dieser langen Zeitspanne wird der Wein abgefüllt und gelangt nach einem weiteren halben Jahr der Flaschenreife auf den Markt und in den Verkauf.

Farbe: dichtes intensives goldgelb

Geruch: In der Nase haben wir intensive Frucht- und Röstaromen nach getrockneten Früchten, wie Feigen und Aprikosen. Dazu kommen Noten nach Kaffee, Mandeln, Akazienhonig und Walnüssen.

Geschmack: Im Mund finden wir ein Potpourri der unterschiedlichen Aromen mit einer sehr starken Ausprägung. Der Wein ist vollmundig und geschmeidig mit einer feinen Säure und einer leichten Süße die ihm seine Länge geben.

Lagerung: 15-20 Jahre

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Der Wein ist bestens als Dessertbegleiter für relativ süße Nachspeisen geeignet, so z.B. für Marzipanparfait mit Schokoladensauce. Klassischerweise wird diese eher etwas trockenere Variante des Vin Santo zu relativ süßen Cantuccini-Mandelplätzchen genossen, die ihm dann noch einen Hauch Süße mitgeben beim Genuss.