



Bezeichnung: “Liatico” Aleatico di Puglia DOC Passito, Feudi di San Marzano

Anbaugebiet und Weinausbau: In der Region um das Städtchen San Marzano, fast am äußersten Ende des Absatzes in Apulien gelegen. Hier wachsen Weine aus ursprünglichen und jetzt wieder entdeckten Rebsorten. Bereits seit über 3000 Jahren werden in dieser Gegend Reben kultiviert, eine Tradition, die die Kooperative von San Marzano bei allen Weinen respektvoll beachtet. In der modernen Genossenschaftskellerei werden die bekannten lokalen Weine aus den autochtonen Sorten gewonnen. Dieser Dessertwein ist hierfür ein beachtliches Beispiel. Zu 100% aus der lokalen Sorte Aleatico gewonnen, werden die Trauben nach der Lese in einem durchlüfteten Raum getrocknet und dann gekeltert. Die Menge an Most entspricht nur noch 30% des Erntegewichts. Nach einer langsamen kontrollierten Gärung wird der Wein im Edelstahltank weiter ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Farbe: dunkles rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase haben wir die für die Rebsorte typischen würzigen und blumigen Aromen. Neben dem Duft nach dunklen Waldfrüchten, wie Brombeere und Cassis, betört der Wein durch Noten von Muskatnuss oder Veilchen.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr harmonisch und vollmundig. Die deutliche Süße wirkt durch eine straffe Säure sehr harmonisch. Die fruchtigen und blumigen Aromen spiegeln sich am Gaumen wieder und sorgen für einen langen Abgang.

Lagerung: 4-6 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich durch seine Art natürlich vor allem als Begleiter von Desserts. Hier bieten sich fruchtige Desserts, wie eine Beerentorte oder vor karamellierte Rotweifeigen mit Bourbon-Vanille-Eis. Aber auch als Genusswein zum Abschluss eines gemütlichen Abends mit Freunden kann er seine Stärken voll ausspielen.