



Bezeichnung: "Le Pergole del Sole" Bianco del Veneto Passito IGT, Az.Agr.Cavalchina

**Anbaugbiet
und Weinausbau:**

In der Gegend rund um das Städtchen Bardolino am Gardasee. Hier liegt in dem kleinen Städtchen Custozza das Weingut der Gebrüder Piona, welches sie mit viel Liebe führen. Neben einem kleinen Teil internationaler Rebsorten gilt ihre Aufmerksamkeit hauptsächlich den lokalen Rebsorten des Gardasees. Dieser Wein wird aus der eher in Deutschland beheimateten Rebsorte Müller-Thurgau hergestellt. Im Jahr 1990 aus Zufall entstanden, wird der Wein nun in besonders guten Jahren systematisch produziert. Die reifen Trauben werden getrocknet (apassinato) und verlieren dadurch einen Großteil Wasser. Die Aromen werden so konzentriert und mit etwas Glück bildet sich Botrytis Cinerea, die Edelfäule, die großen Süßweinen ihren unverwechselbaren Charakter verleiht. So erhält man aus 2000 Kg Trauben nur 500 L Most welcher für 9 Monate in neuen Barriques aus Allier-Holz gärt bis er einen natürlichen Alkoholgehalt von 15% vol. erreicht hat. Der Zucker ist dabei von 320 gr./L auf ca. 100 gr./L reduziert worden. Nun lagert der Wein noch weitere 12 Monate in den Barrique-Fässern, bevor er abgefüllt wird.

Farbe: brillantes goldgelb

Geruch: In der Nase haben wir süße und fruchtige Aromen. Getrocknete Aprikosen, Ananas, Akazienhonig und Gewürze ergänzen sich mit den röstigen Noten des Holzfasses, wie Kaffee, Kakao Vanille, oder Kokos.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein sehr vielschichtig und komplex. Seine volle Süße wird durch eine ansprechende Säure gut ausbalanciert und die vielfältigen Aromen der Nase setzen sich am Gaumen fort.

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich natürlich besonders gut zu Desserts. Zu eher fruchtigen Varianten, wie einer Apfeltarte, oder Ananas-Törtchen mit Vanille-Creme. Aber auch zu cremigen Torten ist er ein gleichwertiger Begleiter. Ein besonderer Genuss ist dieser kräftige und vollmundige Süßwein auch zu gereiftem Käse, wie einem Stilton oder Gorgonzola. Ein Fest für die Geschmacksnerven.