



CàMaiol

# Soldoré Passito

BENACO BRESCIANO I.G.P.





# CàMaiol

**BENACO BRESCIANO I.G.P.**

## Soldoré Passito



## Soldoré Symphonie der Komponenten.

## Verkostungsnotiz

Zur Tradition des Gardasees gehören auch Süß- und Dessert-Weine. Der Soldoré Passito wird aus einer handverlesenen Traubenselektion erzeugt, die in kleinen Kisten und entsprechenden Räumlichkeiten natürlich getrocknet wird. Durch die sanfte Pressung der getrockneten Beeren wird ein Most gewonnen, der über mehrere Monate in französischen Barrique-Fässern vergoren und ausgebaut wird.

Rebsorte	Weißer Traubensorten.
Farbe	Helles Goldgelb mit dichteren Goldreflexen.
Nase	Anfänglich ausgewogen zwischen gelbem Pfirsich und Trockenaprikose, lässt dann im Glas Lavendel und Ginster zur Entfaltung kommen; die Atmung bringt die Sekundäraromen von Mandeln mit Zuckerguss und Marzipan zur Geltung.
Geschmack	Geschmeidig und perfekt ausgewogen in den Komponenten Säure und Würzigkeit; frisch mit Anklängen an Kaiser Alexander Birne und Erdbeerbaum-Honig.
Alkoholgehalt	13% Vol
Serviertemperatur	10 - 12° C
Empfehlungen	Blauschimmelkäse oder sehr gereifte feste Käsesorten, Trockengebäck aus Mürbe- oder Blätterteig.



**camaiol.it**