

Passito MARIE JOSEPHINE IGT

*„Unser edler Süßwein aus getrockneten Trauben,
aromatisch, konzentriert und harmonisch“*



TRAUBENSORTEN: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kerner

BODENART: Alluvial- und Glazialschotterböden
porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Guyot

PFLANZDICHTHE: 7.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 15 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Anfang September

VINIFIKATION: Trocknung in luftdurchlässigen Kisten von
September bis Ende März, langsame Pressung, Vergärung im
neuen Eichenholzfass

AUSBAU: Reifung im neuen Holz für ca. 16 Monate

FARBE: Leuchtendes Stroh- bis Goldgelb

AROMA: Quitte, Aprikose, tropische Früchte und Honig

GESCHMACK: Kräftige Süße gepaart mit präsender Säure,
weich, harmonisch, mit Aromen von reifen Früchten und
Dörrobst