



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Millefiori Appassimento IGT

Paolo Leo

Expertise:

Purpur im Glas, Aromen nach Brombeer, Cassis, Schwarzkirsche, saftig und vollmundig, tolle Balance zwischen Marmelade und Eichenholz

Geschichte:

Millefiori bedeutet "*Tausend Blumen*", was sich eindeutig im Etikett zeigt, ihr könnt ja schon mal anfangen zu zählen... ;-)

Das Appassimento-Verfahren, das bei diesem Wein angewendet wird, führt dazu, dass marmeladig-rosinenartige Aromen im Wein zu finden sind. Denn dabei werden die Trauben vor der Pressung getrocknet, das enthaltene Wasser verdunstet und man erhält eine deutlich höhere Zuckerkonzentration in den Trauben.

Insgesamt ist der **Millefiori** von **Paolo Leo** sorgsam und schonend vinifiziert, die Qualität hier überdurchschnittlich gut!

Artikelnummer:	313933
Rebsorten:	Corvina, Merlot,
Jahrgang:	2020
Qualität:	IGT
Geschmack:	trocken
Region:	Veneto
Alkohol:	14,5 %
Restzucker:	11,7 g/L
Säuregehalt:	5,5 g/L
Ausbau:	12 Monate in Barriques aus französischer und ameri
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination