

Castello di Meleto Vin Santo del Chianti Classico DOC 0,375 Liter Flasche

Ein herausragender Vin Santo, der die Kunst der toskanischen Weinbereitung mit seiner reichen Aromatik und seidigen Textur feiert. Dieser Dessertwein verkörpert die traditionelle Herstellungsmethode und bringt ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Vinifikation

Die Trauben werden nach der Ernte sorgfältig getrocknet, um die Zuckerkonzentration zu erhöhen. Eine langsame Fermentation in kleinen Holzfässern folgt, um die Komplexität und Tiefe zu entwickeln.

Verkostungsnotizen

Süß und vollmundig mit Noten von getrockneten Aprikosen, Honig und gerösteten Mandeln. Der cremige, langanhaltende Abgang ist ein Markenzeichen dieses außergewöhnlichen Vin Santos.

Speisenbegleitung

Perfekt zu italienischen Cantuccini, kräftigem Blauschimmelkäse oder klassischen Desserts wie Tiramisu und Crème Brûlée.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|---------|----|
| Sulfite | Ja |
|---------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|---|
| Herkunft | Italien |
| Region | Toskana |
| Rebsorte | Rotwein Cuvée |
| Alkoholgehalt | 12,50% |
| Verschlusstyp | Naturkorken |
| Passt zu | Käse, cremiger Käse, Blauschimmelkäse, Tiramisu |
| Geschmack | edelsüß |
| Enthält Alkohol | Ja |

Inverkehrbringer

Castello di Meleto
Loc. Meleto 53013 Gaiole in Chianti Italien
Example Company