



SANTORINI VINSANTO

LIKÖRWEIN

Kategorie: Likörwein, naturesüß mit geschützter Ursprungsbezeichnung Santorini

Rebsorte: 85 % Assyrtiko, 15 % Aidani

Weinberge: Santorini, bis 400 Höhenmeter

Beschreibung: Die Trauben werden per Hand geerntet und in der Sonne getrocknet. Drei Jahre Reifung in französischen Eichenfässern und Weiterreifung in der Flasche.

Dessertwein von orangeroter Farbe mit Karamellschimmer. In der Nase ein komplexes Aroma süßer Gewürze wie Zimt und Nelken mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Rosinen. Die Reifung im Fass bewirkt den honigartigen, samtigen Charakter, während die spritzige Säure mit einer Note von Zitrone die nötige Frische und Ausgewogenheit schenkt. Der Wein eignet sich für langjährige Alterung in der Flasche.

Passt zu: Hartkäse, Früchten, Kuchen und Süßspeisen

Trinktemperatur: 6–8 °C

Produktvariationen: Flasche 500 ml
(Karton à 12 Flaschen)