



# 2010 Dolce Ammentu Oro

Tenuta Masone Mannu

## Letzte Flasche!

<b>Typ</b>	Süsswein
<b>Herkunft</b>	Sardinien, Mannu
<b>Produzent</b>	Mannu
<b>Qualitätsstufe</b>	Wein aus überreifen Trauben
<b>Ausbau</b>	Verfeinerung in Stahl- und kleinen Holzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Trinkreife</b>	8 - 10 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	16 %
<b>Traubensorten</b>	Malvasia, Vermentino
<b>Grösse</b>	35cl
<b>Artikelnummer</b>	47907310

## Bemerkungen

In einem Land, in dem es nach Myrte und Wachholder duftet, wo eine blühende Natur und köstliche Früchte die Liebhaber echten guten Geschmacks begrüßen, erhebt sich die TENUTA MASONE MANNU. Ein stetiger kühler Hauch vom Meer trägt dazu bei, ein ideales Mikroklima zu schaffen für jene Weinsorten, die auf einem granithaltigen Boden angepflanzt werden.

## Passt zu

Passt hervorragend zu Käse, Mandelgebäck und Meditation.

## Degustationsnotizen

Die Botritis Sensation! Das Klima im Jahre 2010 war so speziell, das sich die Grauschimmelfäule bei trockenem, warmem Herbstwetter auf

die voll ausgereiften Traubenbeeren entwickelte! Der Pilz perforiert die Beerenhaut und erhöht deren Wasserdurchlässigkeit (Wasserpermeabilität), was die Verdunstung von Wasser begünstigt, während die restlichen Inhaltsstoffe der Traube zurückbleiben. In der Traube steigt dabei nicht nur die Konzentration an Zucker, sondern insbesondere auch die der charakteristischen traubeneigenen Geschmacks- bzw. Aromastoffe. Dies führt zu einer erheblichen Steigerung der Qualität des Weines, man spricht daher auch von Edelfäule *Botrytis cinerea*. Die mit Edelschimmel befallenen Trauben werden den ganzen Oktober bis zur Überreife an den Rebstöcken belassen. Verfeinerung in Stahl- und kleinen Holzfässern. Ein Jahrhundertsw Wein - ein Château Yquem aus Sardinien!