



## Vin Santo Sant'Antimo 2012

Bernsteinfarben mit goldigen Reflexen. In der Nase intensive Aromen nach gerösteten Mandeln, Propolis und getrockneten Aprikosen. Schöne aromatische Komplexität im Gaumen von Honig und verschiedenen getrockneten bis kandierten Früchten, sehr langer Nachhall. Passt zu: Dessertwein oder Meditationswein. Passt zu Blauschimmelkäse und trockenem Gebäck wie zum Beispiel Cantucci.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Altesino   |
| Kategorie       | Süsswein   |
| Land            | Italien  |
| Region          | Toscana  |
| Klassifizierung | DOC  |
| Jahrgang        | 2012   |
| Flaschengrösse  | 38 cl  |
| Alkohol         | 16.5000 %  |
| Trinktemperatur | 6° - 8°  |
| Traubensorten   | Trebbiano, Malvasia                                |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                    |
| Artikelnummer   | 314455   |
| Passt zu        | würzigem Käse, Blauschimmelkäse,<br>Käse, Desserts |



### Vinifikation

Trauben werden gerocknet. Der Wein wird in kleinen Holzfässer ausgebaut

