

## Tenuta Papale - Malvasia IGP Terre Siciliane - Datenblatt:

### Rebsorte

Malvasia

### Hauptmerkmale

Farbe: tiefes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen

Bouquet: umhüllend und intensiv mit Noten von Fruchtaromen

Geschmack: süß, aromatisch mit Noten von kandierten und getrockneten Früchten

### Eigenschaften des Anbaugebietes

Anbaugebiet: Westsizilien

Höhe über NN: 60 m

Bodenart: kalkhaltiger Boden

Alter des Weinbergs: 10 Jahre

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag der Getrockneten Trauben pro ha: 60 Ql.

Weinertrag pro Ql. Trauben: circa 60%

Weinlese: Ende August/ September

### Gärungsprozess

Gärungstank: Edeltanks

Gärungsdauer: 20 Tage

Gärungstemperatur: 12-15°C

Alkoholische Gärung: im Edeltank bei kontrollierter Temperatur; Temperaturerhalt durch Zugabe von Weinbrand

### Daten der Mostanalyse

Zuckergehalt des Traubenmosts: 20-22° KMW/Babo – Oechslegrad 97,2-106,92 Oe.

Alkoholgehalt: 16 % vol.

Zuckergehalt: 120 gr/l

### Alterungsprozess und Veredelung

Veredelung in der Flasche: mindestens 2 Monate

### Verzehrempfehlungen

Dieser Dessertwein passt zu jeglicher Art von Gebäck sowie hervorragend zu Eis.

### Serviertemperatur

10-12°C als Aperitifwein

16-18°C als Dessertwein

