

**WIELAND**  
Beste Auslese  
seit 1837



## 2014 Vin Santo del Chianti DOC

Poggio Capponi

<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana-Chianti
<b>Produzent</b>	Poggio Capponi
<b>Ausbau</b>	48 Monate im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	12 ° C
<b>Trinkreif</b>	8 -10 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	16.5 %
<b>Traubensorten</b>	Malvasia bianca, San Colombano, Trebbiano
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	3443507

### Degustationsnotizen

Intensives Gelb, das an Bernstein erinnert. Ein vorzüglicher Dessertwein, er bringt die Besonderheiten des typischen toskanischen Süssweins, des Passito, zum Ausdruck.

### Empfehlungen

Desserts, Käse

### Bemerkungen

Die Trauben werden nach sorgfältiger Auslese angetrocknet, der Most wird 3-4Jahre in kleinen Caratelli ausgebaut.