

 **Marco de Bartoli**

Bukkuram "Padre della Vigna" *Passito di Pantelleria DOC*

 , 500 ml

 Italy,

 9911206092



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

**Geräucherte Entenleberterrinen mit Orangenzenen
und schwarzen Walnüssen**
(Geflügel)

**Blue Stilton (englischer Blauschimmelkäse) mit
Früchtebrot**
(Käse)

Salzige Karamelltarte mit Mango-Eis
(Dessert)

Tasting review

by Christina Hilker on 17.06.2024

Info zum Wein:

2.500 Rebstöcke pro Hektar, die zwischen 1950 und 1970 im Bezirk Bukkuram, Pantelleria, auf vulkanischen, terrassierten Hängen als niedrige, freistehende Sträucher gepflanzt wurden, die mit dem System „vite ad alberello“ erzogen wurden, das am 26. November 2014 von der UNESCO zum Weltkulturerbe der Landwirtschaft erklärt wurde.

Info zum Ausbau:

Die Erträge liegen bei 25 Hektolitern pro Hektar, die von Mitte August bis zur ersten Septemberwoche von Hand geerntet werden. 50 % der Trauben werden mindestens drei Wochen lang in der Sonne auf geeigneten Matten getrocknet und durch dicke Mauern aus Vulkangestein abgegrenzt. Die restlichen Trauben reifen bis September an der Pflanze. Sobald die Gärung begonnen hat, werden die zuvor getrockneten Trauben dem Grundwein zugesetzt und etwa drei Monate lang eingemaischt, bis ein Gleichgewicht zwischen Alkoholgehalt und Restzucker erreicht ist. Mindestens 30 Monate Reifung in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l und 6 Monate in Edelstahlbehältern.

Farbe:

Intensives Mahagoni mit goldenen Reflexen.

Nase:

Der 2019er Bukkuram „Sole d'Agosto“ duftet intensiv nach getrockneten Aprikosen, süßer Mango, Datteln, Rosinen, Nougat, Tannenhonig und saftigem Fruchtbrot. Abgerundet werden die süßen Aromen von deutlichen Röstnoten, die an Holzrauch, Tabakkiste und gegrillte Mandeln erinnern.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Süße, die von einer angenehm frischen Orangen- und Zitrusnote begleitet wird. Welch eine Facette, welch ein Spiel, ein Mega-Süßwein, der uns förmlich zu den Speisen, mit denen er harmonisiert, hinleitet. Diese Lebendigkeit ist faszinierend