«il Palazzo» Vin Santo del Chianti

Produzent	Tenuta il Palazzo
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Vin Santo del Chianti DOC
Jahrgang	2016
Produkt	Süssweine
Traubensorte(n)	Malvasia, Trebbiano, San Colombano
Ausbau	48 Monate in kleinen Holzfässchen ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	228.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt	37.5 cl
Produzierte Menge	1500 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 92/100

Zum süssen Abschluss eines Menüs werden die Karten neu gemischt. Bei den Dessertweinen, die alle eine hohe Restsüsse haben, gilt vor allem: Der Wein sollte immer süsser sein als das Dessert.

Für den «heiligen Wein» aus der Toskana werden die Trauben auf Strohmatten unter den Dachbalken bis Ende Januar getrocknet, danach gepresst und während vier Jahren in kleinen Fässchen ausgebaut. Im Glas herrliche Aromen wie Dörrobst, Rosinen, kandierte Orangenschalen und ein biskuitartiger, an Madeleines erinnernder Duft. Im Gaumen Akazienhonig, Bitterorangen und weisse Schokolade, unterlegt von einem angenehmen herben Sherry-Ton. Das ausgewogene Süss-Säure-Spiel passt gut zu Desserts mit Mandeln und Trockenfrüchten, aber auch zu Cantuccini und Amaretti.