



Malvasia Passito 2015

Bernsteinfarbend, kandierte Früchte, getrocknete Aprikosen, Vanille, harmonische Süße, dicht

Winzer: Caravaglio

Region: Sizilien

Rebsorte: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Süßspeisen mit Trockenfrüchten, zu Marzipan und Nougat

0.50 l – Bestellnummer 59315

Caravaglio Sizilien

Ein Passito ist ein italienischer Süßwein aus rosinierten luft- oder sonnengetrockneten Trauben. Die Trocknung erfolgt je nach Region am Weinstock, auf Schilfmatten ausgebreitet oder an Gestellen aufgehängt. Während man in Norditalien die Trauben auf den Dachboden bei teilweise geöffneten Fenstern oder mittels Ventilatoren trocknet, legt man auf den liparischen Inseln die Trauben einfach für 10 -15 Tage in die Sonne. Die Inseln liegen im Norden Siziliens und wurden 1997 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Namensgeber und Hauptrebsorte

für diesen berühmten Wein ist die Malvasia delle Lipari, der bis maximal 5% Corinto Nero zugegeben werden dürfen. Die Trauben werden spät, oft erst im Oktober geerntet, der Ausbau und die Reifung erfolgen in kleinen Edelstahlgebinden. Das lediglich 12 Hektar große Anbaugebiet liegt rund um die Gemeinde Malfa auf der Vulkaninsel Salina. Hier liegt auch das Weingut von Antonio Caravaglio, das 1992 gegründet wurde. Mit seinen Mandel-, Dattel- und Aprikosennoten ist der Malvasia delle Lipari ein Klassiker zu Gebäck und reifem Käse.