

OTTELLA
Prima Luce Passito
Veneto IGT



Jahrgang: 2018
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: **Otella**
Traubensorten: Turbiano (Trebbiano), Garganega, Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 12-14°

Die Trauben für diese "Spätlese" werden im Überreifen Zustand in mehreren Durchgängen, erst Ende Oktober/Anfang November von Hand gelesen. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von getrockneten Aprikosen, kandierten Orangen und reifer Ananas, unterlegt mit Noten von Frühlingshonig und feinen Blüten Tönen. Am Gaumen wiederum saftig-süsse Aprikosenfrucht zeigend, zart nussig, mit gut stützender Säure Struktur und feiner Würze.

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu würzigem Gorgonzola und anderen Blauschimmel Käsen, zu Aprikosen Tart-Tatin oder Crêpes Suzettes, aber auch einfach so genossen, als fruchtig-süsse Belohnung.

Produzent

Das einladend gestaltete Weingut Ottella liegt in San Benedetto di Peschiera del Garda. Die Achtlinge, die 1500 laut Überlieferung hier geboren wurden und im Wappen verewigt sind, gaben dem Betrieb seinen Namen. Geleitet wird der Betrieb heute von den Brüdern Francesco und Michele Montresor. Schon lange zählen Ihre Lugana-Weine mit zu den Besten dieser Region, wurden sie doch Ende des 19en Jahrhunderts sogar beschrieben als, die einzigen Produzenten von Lugana. Nicht minder zeugen auch Ihre Roten, für Ihr Können und beeindrucken durch Tiefe und Eleganz.