

---

## VIN SANTO DOC M.O.

---

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	TOSKANA
<b>PRODUZENT;</b>	BORGHINI
<b>TRAUBENSORTE;</b>	TREBBIANO, MALVASIA
<b>ALKOHOL;</b>	16% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DIE TRAUBEN WERDEN LUFTGETROCKNET. GEKELTERT WIRD JE NACH REIFEGRAD ZWISCHEN NOVEMBER UND OSTERN. DER ZEITPUNKT HÄNGT VON DER SÜßGRADATION AB, DIE DURCH DEN KONZENTRIERENDEN TROCKNUNGSVORGANG ERREICHT WERDEN SOLL. ANSCHLIESSEN WIRD ER NOCH 3 JAHRE IN KLEINEN EICHENFÄSSERN GELAGERT
<b>WEINTYP;</b>	KOMPLEXER, KRAFTVOLLER WEIN MIT EINEM MITTLEREN BIS HOHEN ZUCKER- UND ALKOHOLGEHALT, AROMEN VON GETROCKNETEN FRÜCHTEN, HONIG, GERÖSTETEN NÜSSEN UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN, WIE NELKE, MUSKAT UND INGWER,
<b>PASST ZU;</b>	GÄNSELEBER, GEREIFTE KÄSE MIT HOHEM SALZGEHALT, BLAUSCHIMMELKÄSE, UND INTENSIVE ROTSCHMIERKÄSE, SÜSSE DESSERTVARIATIONEN UND SCHOKOLADE MIT GERIN- GEM KAKAOGEHALT

---