

# VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, RISERVA PASSOLENTO 2019

BIO



La Marca di San Michele, Marken

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Akazienblüte  
Mandarine  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Weißbrot  
Brioche  
Butter  
Haselnuss  
Heu

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Verdicchio

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100

## STIL

finessenreich,  
erfrischende  
Säure,  
herrlich  
gereift,  
mittlere