



2019 Dulcesco

AOC GR, Cottinelli



Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc
Flaschengrösse	37.5 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Goldgelbe Farbe. Der Pinot Gris verleiht dem Dulcesco seine süsse Frucht und vom Chardonnay hat er seine Struktur. Der Riesling-Sylvaner gibt ihm seine Leichtigkeit und die frische Nase. Der Sauvignon Blanc verleiht ihm die frische Säure. In der Nase wenig mit nicht allzu üppiger Süsse, aber viel frischer Frucht (Pfirsich und Äpfel). In Gaumen dann eine verführerische Süsse mit herrlichen Aromen von Cavailon-Melone und etwas Waldhonig. Sehr dezentes und doch präsentendes Säure-Fruchtspiel. Langes und mundfüllendes Finale.

Vinifikation und Ausbau

Nur vollreife, süsse Trauben finden für diesen ausser gewöhnlichen Süsswein Verwendung. Die Trauben werden sorgfältig kontrolliert und sorgsam mit den Stielen in Kisten gelegt. Während 40 - 40 Tagen werden sie so gefroren. Nach einer kurzen Auftauphase werden die Trauben, wieder mit Stielen, gepresst. Der austretende Saft bringt es auf stolze 162° Öchsle. Die Gärung und der anschliessende Ausbau erfolgt ausschliesslich im Stahltank. Der Restzucker im fertigen Wein beträgt 178 gr/Liter. Für einen Liter Wein werden über 6 Kilogramm Trauben gebraucht.

Passt zu

Pasteten, Terrinen, Gänse- und Entenleber, Weichkäse (insbesondere Gorgonzala, Roquefort), Kuchen mit schwarzer Schokolade und Orangen, Rahmglasses