

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC

Artikelnr.:VI07023B

Kellerei: Donnafugata

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Sizilien, Insel Pantelleria

Jahrgang: 2023

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,5 %



Artikelgruppe: Süßwein

Rebsorte: Zibibbo

Farbe: Strahlendes Bernsteinengelb.

Duft: Ersten intensiven Aprikosen- und Pfirsichnoten folgen süße Anklänge an Trockenfeigen und Honig, Würzkräuter und mineralischer Nuance.

Geschmack: Am Gaumen beeindruckt die Komplexität zwischen Süße, Würze und Weichheit. Im langen Finale harmonische Wiederkehr der Duftpalette.

Serviervorschlag: Zu Blauschimmelkäse, gereiften Käsesorten, Süßspeisen mit Ricotta, zu Nougat oder [DeBondt Ryé], der von Paul De Bondt mit Ben Ryé kreierte Praline.

Temperatur: 14 °C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: Edelstahl

Restzucker: k.A.

pH: Array

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8000852002339

EAN Karton: 8000852803288

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 108

Kartons pro Lage: 12

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Decanter:

Platinum (97 Punkte)



Gambero Rosso:

3 Punkte



Wine Enthusiast:

94 Punkte



Falstaff:

96 Punkte



Sonderauszeichn.:

Best in Show Decanter

World Wine Awards 2024

99 Punkte Luca Maroni

94+/100 Punkte Vinous