



Corzano e Paterno

Il Passito di Corzano IGT



2008, 375 ml



Italien, Toscana



9911010076



Malvasia, Trebbiano

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

– Gereifter Blauschimmelkäse mit Nüssen

– Crème Caramel mit Orange

– Lebkuchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.04.2025

Der Il Passito von Corzano e Paterno darf dank der Regulation der DOC Vin Santo del Chianti von 1995 nicht mehr unter dem Namen Vin Santo etikettiert werden, da er den Mindestalkoholgehalt von 13% unterschreitet.

Er besteht aus selektionierten Trebbiano- und Malvasia-Trauben, die als Ganztrauben zunächst in der „Vinsantaia“ zum Trocknen aufgehängt werden. Nach etwa drei Monaten Reifezeit werden die verschrumpelten Beeren erneut selektiert und 24 Stunden lang sanft gepresst. Nach dem siebentägigen Dekantieren wird der Most in traditionellen „Caratelli“ (Holzfässern von 50–100 Litern) auf die Mutterhefe gelegt, die Fässer versiegelt und in der gut durchlüfteten „Vinsantaia“ für 17 Jahre ohne jeglichen Eingriff gelagert. Der Il Passito di Corzano wird als IGT Tipica Passito vertrieben.

Farbe:

Bernsteinfarben.

Nase:

Hanuta, Maxi King und Knoppers feuern aus allen Rohren und werden von gedörrten Früchten eskortiert. Getrocknete Feigen, Datteln sowie Orangenatm, Rosinen und helle Maulbeeren geben dem Affen Zucker. Abermals geröstete Nüsse und Mandeln sowie ein guter Löffel Salzkaramell nähern ihn auf Kante, etwas Toffee und Tabak sorgen für seriöse Würze. Alles zusammen ist garniert mit dem rechten Quäntchen flüchtiger Säure für den nötigen Nervenkitzel.

Mund:

Dreh- und Angelpunkt dieses hochherrschaftlichen Nektars ist die orchestrale Säure, die den Laden nicht nur zusammenhält, sondern beflügelt. Mit seidiger Viskosität und hoher Vibration erleuchtet er den Mund mit seidenmatter Nussigkeit, salzig konturiert und balsamiert mit den Ölen von Orangen, Pomeranzen und Zitronen. Ein Wein mit Überlänge und ambrosialem Nachhall.