

## Weiß Passito AMRITA

12% Vol.

### TRAUBENSORTE .

Goldmuskateller – Gewürztraminer

### PRODUKTIONSZONE .

Kurtatsch – sonnenexponierte Hügellage

### BODEN .

steiniger Lehm Boden und lehmiger Sandboden

### HEKTARERTRAG .

50 dz

### VINIFIZIERUNG .

60% Goldmuskateller und 40% Gewürztraminer –  
Lufttrocknung – Ausbau in 3jährigem Barriquefass

### LAGERFÄHIGKEIT .

10 Jahre

### GESAMTSÄURE .

7,1 g/l

### RESTZUCKER .

230 g/l

### FARBE .

klares Goldgelb

### ÜBER DEN WEIN .

Die weiße Cuvée Passito „Amrita“ ist ein Paradebeispiel für die Dynamik, die in Kurtatsch herrscht: Gewürztraminer gilt als eine der schwierigsten Rebsorten im Weinberg – Goldmuskateller entfaltet nur in außergewöhnlich guten Standorten seine feingliedrige Aromatik. Diese anspruchsvollen Weine sind im Passito „Amrita“ auf höchstem Niveau vereint. Zum einen spielen das Kurtatscher Mikroklima und die Geologie (Schwemmland und Schotter mit hohem Kalkanteil) mit, zum anderen die intensive Arbeit im Weinberg (geringe Erträge, hohe Stockdichte) und eine perfekte Kellertechnik. Die herbstlichen Hochnebel aus dem Etschtal begünstigen die Edelfäulnis der Beeren – so entsteht ein Meditationswein mit ausgeprägter Regionscharakteristik, Fruchtbrillanz und bemerkenswerter Langlebigkeit. Das überwältigende Aromenspiel entführt in 1001e Nacht mit Berg-Aprikosen, Williamsbirne, Lavendelhonig und reifen exotischen Früchten. Durch ein geschicktes Feinhefelager gewinnt der Passito „Amrita“ an Struktur und dichter Saftigkeit – das Fruchtfinale ist begleitet von einem erstaunlich vibrierenden Säure-Zucker-Spiel.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**  
Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien  
0039/0471/880115  
0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**  
Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia  
[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

