

WINO ZE SMAKIEM

[Blog](#)[W Pogoni za Winem, Czyli Podróże Małe i Duże](#)[O Mnie](#)[Kontakt/Współpraca](#)

12/06/2017 PRZEZ PAWEŁ

Passito z Włoch część II

Niedawno opisywałem **Sagrantino di Montefalco Passito**, świetne słodko-gorzkie-balsamiczne wino, które zrobiło na mnie bardzo dobre wrażenie, a jego smak pamiętam do dziś ([Zobacz Tutaj](#)). Teraz przyszła pora na drugie wino z tego włoskiego zestawu, również w stylu passito. Jest nim **KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA DOC DONNAFUGATA 2014**. O samym pojęciu passito można więcej przeczytać [tutaj](#).

DonnaFugata to jeden z najbardziej cenionych producentów Sycylii, który znacznie przyczynił się do poprawy jakości tamtejszych win i sprawił, że sycylijskie wina są coraz bardziej doceniane. Sam producent posiada w swojej ofercie wiele wysokiej klasy win, które zyskały powszechne uznanie. Kabir Moscato di Pantelleria z pewnością jest jednym z nich.



Wino pochodzi z małej wyspy Pantelleria. Jest to wino deserowe w stylu passito. Powstało z aromatycznego szczepu **Zibibbo** (Muscat aleksandryjski). Podobnie jak Sagrantino di Montefalco Passito, Kabir również mnie zachwyił. Nie jestem zbyt wielkim miłośnikiem win deserowych, jednak taką pozycją na pewno nie pogardzę. Kabir kusi już od samego początku swoimi aromatami. Ukazuje nam jasno słomkową suknię ze złotymi refleksami. W nosie woń owocowych zapachów. Świeże winogrona, słodki melon, cytrusy, brzoskwinia, liczi, intensywne nuty kwiatu pomarańczy, akacji. Do tego miód, skórka pomarańczowa. Usta przyjemnie słodkie, odzwierciedlają to, co czujemy w nosie. Mnóstwo tu owoców, miodu, ale też pewien mineralny, krzemieny chłód, który przeplata się ze słodyczą. Żyłka kwasowości pięknie równoważy nam przyjemną i delikatną słodycz. Kabir to słodka elegancja zamknięta w małej buteleczce. Szkoda, że tak szybko się skończyła.

Wino doskonale nada się jako deser sam w sobie, ale też pasuje do **bardziej intensywnych i wyrazistych serów, deserów z dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, crepes suzette, crème brulee z owocami, ciast ze świeżymi owocami.**

Wino zakupiłem u importera Magia del Vino



WINO ZE SMAKIEM