



Moscato d'Asti D.O.C.G.



Rebsorte: Moscato bianco di Canelli 100%

Weinbereitung: Die Lesezeit der Trauben, die für den Moscato d'Asti DOCG bestimmt sind, liegt zwischen Ende August und den ersten Septemberwochen. Bei der Fermentation werden die Trauben nur teilweise vergoren. Dadurch entsteht auf ganz natürliche Weise die typische Perlung, die diesen Wein kennzeichnet.

Alkoholgehalt: normalerweise immer um 5% Vol.

Verkostung: **Farbe:** stroghelb mit grünlichen Reflexen.
Duft: von guter Intensität. Ein aromatischer Wein, dessen Duft von Pfirsichnoten, über Linden- und Akazienblüten bis hin zu Komponenten von Salbei und Zitrusfrüchten geprägt ist.
Geschmack: süß und nachhaltig, erinnert an eingemachte Pfirsiche.

In der Küche: Der Moscato begleitet wunderbar alle Arten von Süßspeisen. Wir empfehlen ihn auch zu Käse und Salami, ebenso wie zu würzigen und pikanten Gerichten.