

Moscato d'Asti DOCG

Region	Piemont
Erzeuger	Massolino - Piemont
Alkoholgehalt	5 % vol.
Rebsorte(n)	Moscato bianco
Bestell-Nr.	IPI070319

Der Klassiker zum Panettone. 92 Suckling-Punkte!

Massolinos Moscato d'Asti ist eine der originellen Weinspezialitäten des Piemont, ein fröhlicher, fein moussierender Perlwein, der durch seine sprudelige Art ungemein erfrischend wirkt und stets jung getrunken werden sollte. Gekeltert aus der Rebsorte Muskateller duftet er intensiv nach reifem Pfirsich, Rosenblättern und frischen weißen Blüten und erfreut die Sinne mit seiner belebenden Leichtigkeit (gerade einmal 5% Alkohol!). Ein traditionell handwerklich hergestellter Moscato d'Asti, wie dieser leckere Geselle, entsteht durch schonende Filtration des noch süßen, frisch gärenden Mostes, so dass dieser das feine Mousseux der natürlichen Gärung auf die Flasche bringt. Vor allem ist er nicht mit dem industriellen Asti Spumante zu verwechseln, denn ein zarter Moscato wie dieser ist eben eine regionale Spezialität, die in sorgfältiger Handarbeit erzeugt wird. Es sind die Feinheit dieser Blasen und der Charme seiner moderaten Süße, die in Kombination mit dem pikanten Aroma der Rebsorte und seiner grandiosen Frische den besonderen Reiz dieser köstlichen Spezialität des Piemonts ausmachen. Ein Spaziergang durch einen Garten voller Weinbergspfirsiche, reifen Lychees, Mandarinen und Orangenblüten. Dieser rassige Moscato d'Asti mit seinem deliziösen Finale ist ein Klassiker zu Kuchen (speziell im Winter zum Panettone), Gebäck (wir lieben ihn an Weihnachten zum Christstollen) und zarten Früchtedesserts, aber auch ein charmanter Aperitif oder zu reifen und leicht pikanten Käsesorten zu trinken. Man kann wunderbare Sorbets aus ihm herstellen, kann ihn solo genießen, immer sorgt er für gute Laune und fröhliche



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	114.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.9 g/l	Analysedatum	23.01.2020

