

## PIEMONT. MOSCATO D'ASTI. SAN GRÒD



Quelle: Küferweg, Seon - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Der piemontesische Süsswein mit seiner leichten Perlage duftet fein nach Orangenblüten. Mit seinem niedrigen Alkoholgehalt trinkt er sich gut zu einem Dessert oder als Erfrischung zwischendurch.

### INFORMATIONEN

Sein Geheimnis verdankt der Moscato d'Asti einer Reihe von Filtrationen und Abkühlungen während des Gärprozesses. Dabei bleiben ein Teil des natürlichen Fruchtzuckers erhalten und der Alkoholgehalt auf 5,5 % beschränkt. Im Mund entwickelt sich ein ausgewogenes Süsse-Säure-Spiel. Der typische Geschmack des Moscato hält lange an.

### DATEN

Weingut: Mario Torelli, Bubbio, Piemont, Italien

Rebsorte: Moscato bianco, BIO

Trinkreife: bis ein Jahr nach Abfüllung

Serviertemperatur: 5-8° C

Esstipp: Champignontoast, geräuchte Forelle, Desserts

Preis: CHF 14

Bezugsadresse: [Küferweg, Seon](#)