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