Barac Moscato d'Asti DOCG 2024 BIO Weisswein

Herkunft: Piemont ITA | Rebsorte: Moscato | Passt zu: Apero, Vorspeisen, Dessert



Reich an fuer die Muskateller-Traube typischen Aromen wir Orangen- und Pfirsichblueten. Ein eleganter und frischer Wein.
Ursprungsbezeichnung: Moscato d’Asti DOCG.
Traube: Moscato 100%.
Hoehe: 300 m ueber dem Meeresspiegel
Ausrichtung: Norden.
Anbaugebiet: Comune di Treiso.
Boden: Mergelgrau.
Erziehungssystem: Guyot.
Alter der Weinreben: 40 Jahre.

Weinerntezeit: Anfang September.

Organoleptische Eigenschaften: Kraeftige blassgelbe Farbe mit kleinen und anhaltenden Perlen. Im Mund praesentiert er sich voll und anhaltend, ohne fade zu schmecken. Reich an fuer die Muskateller-Traube typischen Aromen wir Orangen- und Pfirsichblueten. Ein eleganter und frischer Wein.

Begleitung: Der Moscato d’Asti eignet sich hervorragend als Begleitung von Suessspeisen oder als frischer und leichter Aperitif.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10

Preis: CHF 17.50

Vertrieb:
griechisch-fein.ch
webberry gmbh
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26