

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.

Anbauebiet: 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