



Moscato d'Asti DOCG - 2014

Qualität:	DOCG Moscato d'Asti
Region:	Piemont
Land:	Italien
Rebsorte:	Muscato
Alkohol in vol.-%:	5,50 vol.-%
Restzucker:	125,00 g/l
Säure:	6,40 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	6-8°C
Lagerfähig bis:	2016

Beschreibung

Kräftig gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Aroma Birne, Orangenblüte, exotische Früchte und eine intensive Traubentypizität. Im Geschmack süß, aber dennoch frisch und vollfruchtig. Feinperliger, eleganter Mousseux durch die gärungseigene Kohlensäure. Brilliert als Aperitif und zum Dessert, zu Obstkuchen, Hefengebäck und Früchten.

Speiseempfehlung

Eiskalt servieren! Saftiger Sommeraperitif. sehr lecker als Solist, zu scharfem Asia-Fingerfood oder Obstkuchen, Hefengebäck und Sommerfrüchten.

Weingutbeschreibung

Die Villa Lanata liegt malerisch über dem Belbotal nahe der Ortschaft Cossano Belbo. Seit den siebziger Jahren befindet sie sich im Besitz der Winzer- und Kellereifamilie Martini, die der Villa zu altem Glanz verhalf. In der wunderschönen Barricaia, werden eine Reihe piemontesischer Spitzenweine erzeugt, die die Handschrift der Önologen Massimo Marraso und Riccardo Cotarella tragen.