



Essenza

Piemonte Moscato passito D.O.C.

REBSORTE: 100% MOSCATO BIANCO
HÖHE DER WEINBERGE: 500 m ü.d.M.
FLASCHENPRODUKTION: 2.000 à 375 ml

HINWEISE ÜBER DEN WEINBERG: Die Weinberge sind über 40 Jahre alt und befinden sich in einer Lage, welche aufgrund der natürlichen Eigenschaften ziemlich ventiliert ist.

VINIFIKATION: 50% der Trauben wird in Holzkisten gelesen und 20-30 Tage natürlich verwelken lassen. Die restlichen 50% werden einer "Überreife" im Weinberg unterzogen. Gegend Mitte Oktober findet die Weinlese dieser letzten Trauben statt und anschließend erfolgt die Kelterung. Der Most kommt direkt in Barriques und wird 18 - 20 Monate gelagert. Es folgt die Abfüllung und eine Verfeinerungszeit in der Flasche von 3-4 Monaten.

ALTERUNG: Er ist zur Lagerung optimal geeignet.

ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sehr intensiver Duft mit charakteristischer Moscato-Note. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper. Die Noten von reifen Früchten mit Andeutungen an tropischen Früchten überwiegen. Im Mund lang anhaltend, süßer Abgang, aber keineswegs süßlich.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNG: Dessertwein, idealer Begleiter zum Käse, auch reifen Käsesorten. Ein "Meditationswein".

SERVIERTEMPERATUR: 10°- 12° C.