

Bera Moscato d' Asti DOCG

Doux - finement mousseux - sucré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Azienda Agricola Bera	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21151725
Culinaire Gâteau fin aux amandes, panettone ou colomba.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le vin Moscato d'Asti est très souvent comparé avec l'Asti Espumante. Le jus de raisin est refroidi et filtré immédiatement après le pressurage. On facilite le début de la fermentation si nécessaire. La fermentation se déroule dans des cuves fermées d'acier inoxydable. On rajoute des levures dans le moût. A partir de ce moment le processus est une question d'expérience et de sensibilité. Le but est de ne pas manquer le moment idéal pour arrêter la fermentation.

Gâteau fin aux amandes, panettone ou colomba.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Brillant jaune citron, avec des reflets vert doré et une fine mousse.

Aromatique

Aromatik: Intensive, sortentypische Muskatnote, floral, weisse Blüten, frisch-fruchtig mit einem Hauch Zitronen, subtile mineralische Aromen, an nassen Steine erinnernd.

Corps

Corps: Attaque très longue, douceur claire, carbonique fin et rafraîchissant, moyennement corsé, minéralité délicate, finale dominée par douceur et arômes.

Impression générale

Qualité: Vin de dessert agréable et alléchant.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch