

Bera Moscato d' Asti DOCG

Délicieux - léger - magnifique



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 21151325
Culinaire Apéritifs, fromages savoureux, gâteaux aux amandes	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. Le but est de ne pas manquer le moment idéal pour arrêter la fermentation, puisque le Moscato d'Asti doit contenir entre 4,5 et 5,5 % d'alcool et la pression de dioxyde de carbone doit être autour de 1,5 bar.

Apéritifs, fromages savoureux, gâteaux aux amandes

DESCRIPTION

Couleur

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

Aromatique

Aromatique: Intenses notes typiques de muscat, fleurs blanches, fruité frais avec des notes de bananes mûres et en finale une touche animale.

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