

Bera Moscato d' Asti DOCG

Geschmackvoll - leichtfüssig - herrlich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Moscato Bianco
Produzent	Verschlusstyp
Azienda Agricola Bera	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2023	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
37.5 cl	7 - 9°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
5%	21151323
Kulinarik	Ausbau
Erfrischendem Apéritif, herzhaft Käsehäppchen, feinem Mandelkuchen	Inox

ÜBER DEN WEIN

Als Wein wird der Moscato d'Asti häufig mit dem Asti Spumante gleichgestellt. Der Traubensaft wird unmittelbar nach dem Pressen gekühlt und filtriert. Bei Bedarf wird die Gärung angesetzt. Er wird in geschlossenen Edelstahltanks vergoren. Dem Most wird Reinzuchthefer zugeführt. Von nun an ist alles Sache der Erfahrung und des Fingerspitzengefühls. Es geht darum, den idealen Moment des Abstoppens nicht zu verpassen, denn der Moscato d'Asti soll etwa 4,5 bis 5,5 Volumenprozent Alkohol und einen Kohlendruck von rund 1,5 bar aufweisen (Perlwein).

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Strahlendes Zitronengelb, goldene Reflexe, feine Perlage und Mousse.

Aromatik

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

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, spürbare Süsse, erfrischend feine Kohlensäure, mittelkräftig, dezente Mineralität, im Abgang dominieren Süsse und Aromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch