

# Solatio Moscato d' Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süss



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Herkunft</b>   | <b>Rebsorte</b>        |
| Italien   | Moscato Bianco         |
| <b>Produzent</b>  | <b>Verschlusstyp</b>   |
| Roberto Sarotto   | Presskork              |
| <b>Jahrgang</b>   | <b>Genussreife</b>     |
| 2024  | ab sofort              |
| <b>Flaschengrösse</b>                                       | <b>Trinktemperatur</b> |
| 75 cl   | 6 - 8°C                |
| <b>Alkoholgehalt</b>  | <b>Artikelnummer</b>   |
| 5%  | 21148724               |
| <b>Kulinarik</b>  | <b>Ausbau</b>          |
| Apéro, feiner Mandelkuchen, Panettone Inox<br>oder Colomba. |                        |

## 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**

**Aromatik**

**Körper**



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)