

# Bera Moscato d' Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süß



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Produzent

Azienda Agricola Bera

## Jahrgang

2024

## Flaschengröße

75 cl

## Alkoholgehalt

5%

## Kulinistik

Feiner Mandelkuchen, Panettone oder Colomba.

## Rebsorte

Moscato Bianco

## Verschlussart

DIAM

## Genussreife

ab sofort

## Trinktemperatur

6 - 8°C

## Artikelnummer

21151724

## Ausbau

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 Edelstahl tanks vergoren. Dem Most wird Reinzuchthefe zugeführt. Von nun an ist alles Sache der Erfahrung und des Fingerspitzengefühls. Es geht darum, den idealen Moment des Abstoppen nicht zu verpassen, denn der Moscatod'Asti soll etwa 4,5 bis 5,5 Volumenprozent Alkohol und einen Kohlensäuredruck von rund 1,5 bar aufweisen (Perlwein).

Gesamteindruck: Trinkfreudiges, verführerisches Desserterlebnis.

## 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 Steinen 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](http://www.scherer-buehler.ch)