

Bera Moscato d' Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süss



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Moscato Bianco

Produzent

Azienda Agricola Bera

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

5%

Artikelnummer

21151724

Kulinarik

Feiner Mandelkuchen, Panettone oder
Colomba.

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 Edelstahltanks vergoren. Dem Most wird Reinzuchthefe 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 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 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