

Solatio Moscato d' Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süss



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Moscato Bianco
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	Presskork
Jahrgang	Genussreife
	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
5%	21148725
Kulinarik	Ausbau
Apéro, feiner Mandelkuchen, Panettone Inox 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 zugesetzt. 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).

Apéro, feiner Mandelkuchen, Panettone oder Colomba.

BESCHREIBUNG

Farbe

Aromatik

Körper



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