

Moscato Spumante Dolce M-USE

Die Bukettrebsorte Moscato eignet sich vor allem dann zur Erzeugung fruchtsüßer Schaumweine, wenn die üppigen Aromen durch die richtige Dosis feiner Säure ausbalanciert werden. Ein Schmankerl für die Nase mit Aromen von Litschi, Gewürzen und saftiger Birne. Am Gaumen üppig, blumig. Im Sommer eisgekühlt mit frischer Minze servieren.

Erzeuger:	La Cantina Pizzolato
Anbaugebiet:	Italien
Rebsorte:	Moscato Giallo
Jahrgang:	2024
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Sekt
Land:	Italien
Qualität:	Wein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	fruchtige und nussige Desserts, Gorgonzola
Artikel-Nr.	25317
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-005
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	74,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	130
Vorhandener Alkohol (Vol%)	6,5
Weinstil	prickelnd

