



## Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Ein grosser Verführer

**Beschreibung:**

Das Aushängeschild von Michele Chiarlo, leicht, zart perlend, herrlich fruchtig.

**Aromenprofil:**

Helles Gelb, grünliche Reflexe. Die Nase erinnert an frisch gepflückte Trauben, getrocknete Aprikosen und geröstete Mandeln. Fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von einer herrlichen Fruchtaromatik, an Pfirsich, Golden Delicious und Muskat erinnernd, von schöner Lebendigkeit und Intensität, mit feiner Perlage; rund und angenehm im frischen, rassigen Abgang.

**Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Asti

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 5.0%

**Rebsorte(n):** 100% Moscato

**Artikelnummer:** 0543125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscato
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.