



Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herrlicher Sommerapéro vom Moscato-Spezialisten

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Moscato
Artikelnummer:	0543123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Moscato
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	5.0%
Servier:	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.