



## 2018 Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Ein grosser Verführer

**Beschreibung:**

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

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscato
<b>Artikelnummer:</b>	0543118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Moscato d'Asti DOCG Nivole**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscato
<b>Trinkreife:</b>	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren