2023 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:
Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	5.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Moscato
Artikelnummer:	0543123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Moscato
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	5.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch