



## 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

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien         |
| <b>Region:</b>        | Piemont         |
| <b>Subregion:</b>     | Asti            |
| <b>Produzent:</b>     | Michele Chiarlo |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20   |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 5.0 %           |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Moscato    |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0543123         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

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

Michele Chiarlo

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Moscato  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 5.0 %   |
| <b>Service:</b>       | Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,<br>gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |