



2017 Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Ein grosser Verführer

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 Finish.

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 17.5/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	5.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	100% Moscato
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0543117037C7200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Moscato
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	5.0 %
Service:	Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren