



## MOSCATO

SPUMANTE DOLCE MILLESIMATO

### REBSORTEN

Moscato.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### AUSSEHEN

Strohgelbe Farbe. Feine, anhaltende Perlage.

#### GERUCH

Intensiv das wohlriechende Muskateller-Aroma, das an Glyzinie, Pfirsich, Marille erinnert, mit Anklängen an Salbei, Zitrone und Orangenblüten.

#### GESCHMACK

Süß, delikater und frisch.

**SÄURE** 6,0 g/l

**RESTZUCKER** 70 g/l

**ALKOHOL** 8,5% Vol.

### VINIFIZIERUNG

**ERTRAG** 130 q/ha

#### LESEPERIODE

Erstes Septemberdrittel.

#### GÄRUNG

Keine Gärung.

#### AUSBAU

Im Stahlbehälter für die Dauer von 1 Monat.

#### BLÄSCHENBILDUNG

Bläschenbildung angefangen beim Most. Flaschendruck 5 atm.

### ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

### PFLANZDICHT

4.000 Stöcke/ha

### EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

#### PASSEND ZU

Ideal zum Abschluss einer Mahlzeit, zu Dessert, Halbgefrorenen, Cremes, Eis und Obst.

#### SERVIERTEMPERATUR

6 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

#### GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

#### LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

#### FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.