

DRINKS.

Braida Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG 2024 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7001824
Alkoholgehalt	5.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Braida di Bologna Giacomo S.r.l., Strada Provinciale SP27 n. 9, Località Ciappelletto, 14030 Rocchetta Tanaro (Asti), Italia
Marke	Braida
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexes Bouquet frischer Früchte, Orangenblüten mit Anklängen von Muskat sowie Rosennoten. Am Gaumen aromatisch süß mit langem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Moscato d'Asti
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Passend zu	Antipasti, Dessert, Käse

Beschreibung

Raffaella und Giuseppe Bologna dürfen fünf Weinberge in den Gebieten Monferrato und Langhe ihr eigen nennen. Sie führen das Vermächtnis ihres Vaters Giacomo fort, der im Jahr 1961 seinen ersten Barbera del Monferrato abfüllte, nachdem er einen grossen Weinberg von seinem Vater Giuseppe geerbt hatte. 1990 übernahm dann die dritte Generation das familiäre Anwesen, das durch ständige Investitionen und Innovationen weiter expandierte. Die Moscato-Trauben für den Braida Vigna Senza Nome stammen von einer 500 m hohen Lage in Mango d'Alba in der Langhe-Region. Der Most wird über 20 Tage lang bei kühlen 4°C in geschlossenen Tanks vergoren, weshalb der fertige Wein eine leichte Perlage an den Tag bringt. Allerdings ist der Kohlensäuregehalt so gering, dass der Moscato d'Asti noch als Weisswein, und nicht als Schaumwein, eingestuft wird. Im Gegensatz zum italienischen Spumante schmeckt der Moscato d'Asti süsser, gehaltvoller und milder - zudem weist er ein bedeutend niedrigeres Produktionsvolumen auf. Der Braida Vigna Senza Nome sollte vor dem Konsum auf eine Temperatur von 6-8°C gebracht werden. Kombinieren lässt er sich gut mit Obst, fruchtigen Nachspeisen, Gebäck, Nusstorten oder diversen Käsesorten, kann aber auch zum Aperitif getrunken werden.