

DRINKS.

La Morandina Moscato d'Asti DOCG 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7014524
Alkoholgehalt	5.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Azienda Agricola La Morandina, Località Morandini 11, Castiglione Tinella 12053, Italie
Marke	La Morandina
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	süßlich und zart prickelnd mit Orangenblüten, Gardenien, aromatischen Kräutern (Zitronmelisse, Menthol, Salbei...), Litschis und Trauben.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Moscato bianco
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Dessert

Beschreibung

Die Weinberge am Rande des Dorfs Castiglione Tinella sind der Ursprungsort der weissen Moscato-Trauben, aus denen jedes Jahr etwa 70'000 Flaschen Moscato d'Asti DOCG hergestellt werden. Die Trauben reifen auf einem überwiegend kalkhaltigen Boden in einer Höhe zwischen 280 und 400 m ü.M. Die Rebstöcke sind dort bereits über 50 Jahre alt, was für eine besonders hohe Qualität spricht. Warum? Je älter die Weinreben sind, desto tiefer reichen ihre Wurzeln in das Erdreich hinein und desto mehr Nährstoffe können sie aufnehmen. Ausserdem produzieren ältere Reben weniger Trauben, was sich zwar negativ auf die Ausbeute, aber positiv auf die Qualität einer jeden einzelnen Traube auswirkt. Der La Morandina Moscato d'Asti ist ein besonders aromatischer Weisswein, der durch die einmonatige natürliche Gärung im Druckkessel entsteht. Er sollte binnen zwei Jahren ab Abfüllung getrunken werden - am besten begleitend zu Süssigkeiten, Desserts, Nusstorte oder Obstsalat. Moscato d'Asti Weine besitzen schon seit 1967 die staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung DOCG und dienen als Grundlage für die bekannten Schaumweine «Asti Spumante».