## DRINKS.

## Elio Perrone Moscato d'Asti naturale Sourgal DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| Zusatziniormation   |  |
|---|--|
| 705796  |  |
| 5%  |  |
| 75cl  |  |
| Italien   |  |
| Cuneo, Piemont  |  |
| Elio Perrone, Strada San<br>Martino, 12053 Castiglione<br>Tinella, Piemonte, Italia   |  |
| Elio Perrone  |  |
| Schaumwein  |  |
| enthält Sulfite   |  |
| harmonisch, süffig, fruchtig<br>und süss mit leichter Säure<br>und sanfter Perlage. Erweckt<br>Eindrücke von Pfirsichen,<br>Birnen, Äpfeln, Honig,<br>Holunderblüten,<br>Orangenblüten, Litschis und<br>Zitronen. |  |
| Schaumwein  |  |
| aus 100% Moscato bianco   |  |
| grafisch  |  |
| Keine Angaben   |  |
| Keine Angaben   |  |
|   |  |
| Keine Angaben   |  |
|   |  |



| Tannin          | Nein                      |
|-----------------|---------------------------|
| Trinktemperatur | 6-8 Grad                  |
| Jahrgang        | 2019                      |
| Passend zu      | Antipasti, Apéro, Dessert |

## **Beschreibung**

Stefano Perrone übernahm 1989 das 8,5 Hektar grosse Familien-Anwesen von seinem Vater Elio. Gemeinsam mit seiner Frau Giuliana und seinem Sohn Elio kümmert er sich das ganze Jahr über mit viel Hingabe und Geduld um seine Pflanzen, die hauptsächlich der Sorte Barbera und Muskateller angehören. Seinen Betrieb bezeichnet er als "önologische Schneiderwerkstatt", da seine Arbeit einen hohes Mass an Sorgfalt und Detailliebe voraussetzt. Von dem rund 350 Meter hohen Weinberg Sourgal bezieht die Familie das Traubengut für den Moscato d'Asti naturale. Die Trauben werden Ende August gelesen und in kleinen Körben transportiert, damit sie unversehrt in der Weinkellerei ankommen. Die Sorte Moscato bianco (Gelber Muskateller) zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt und ist weltweit verbreitet, wobei sie sowohl trockene als auch süsse Weine hervorbringt. Der Moscato d'Asti darf laut DOCG-Regelung nur in ausgewählten Gemeinden der Provinzen Alessandria, Asti und Cuneo gekeltert werden. Sein süsser, leicht moussierender Charakter entsteht dadurch, dass die Gärung des Mosts in geschlossenen Druckbehältern stattfindet (so bleibt die natürliche Kohlensäure erhalten) und später durch Abkühlen unterbrochen wird (so bleibt die gewünschte Menge an Restzucker bestehen). Der süffige Weisswein kann begleitend zu Gebäck, Kuchen, Desserts, Häppchen oder Fingerfood gereicht werden.