

DRINKS.

Elio Perrone Moscato d'Asti naturale Sourgal DOCG 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79993624
Alkoholgehalt	5.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo (Piemont)
Abfüller	Elio Perrone, Strada San Martino, 12053 Castiglione Tinella, Piemonte, Italy
Marke	Elio Perrone
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	harmonisch, süffig, fruchtig und süss mit leichter Säure und sanfter Perlage. Erweckt Eindrücke von Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Honig, Holunderblüten, Orangenblüten, Litschis und Zitronen.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 100% Moscato bianco
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2024
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 "öologische Schneiderwerkstatt", da seine Arbeit einen hohen 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.