

# 2021 Moscato d'Asti - Mistral

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Wenn man die Schublade der Vorurteile aufmacht, springt einen der Moscato d'Asti direkt an. Er gehört zu den unterschätztesten Schäumern der Weinwelt. Der authentische Geschmack ist in Vergessenheit geraten, denn Moscato d'Asti ist mehr als klebrig süßer Blubber. Schon in der Nase zaubern einem die platzenden Kohlesäurebläschen Aromen von Weinbergspfirsichen, frischen Trauben und etwas Marzipan ein Lächeln ins Gesicht. In großen Druckbehältern gärt der süße Most aus Moscato Bianco, ohne dass die Gärkohlsäure entweichen kann. Der italienische Önologe Federico Martinotti erfand diese Methode, die durch den Franzosen Eugène Charmat im Jahr 1907 perfektioniert wurde. Der geringe Alkoholgehalt, die angenehme, traubige Süße und die feine Kohlsäure lassen ein kleines Meisterwerk entstehen, das selbst aus trockenen Puritanern schwelgende Hedonisten macht. Der Name Mistral kommt bei diesem Wein nicht von ungefähr, denn die kühlen Fallwinde aus den Alpen lassen die Moscato Trauben perfekt ausreifen und erhalten eine zarte, feine Säure. Grandios als Aperio, zu einer fruchtigen Tarte oder zu frischen Erdbeeren.

<b>Rebsorte</b> Moscato Bianco	<b>Region</b> Piemont	<b>Restzucker</b> 129 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 4-6°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Moscato D'Asti DOCG	<b>Säure</b> 6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Lehm, Mergel, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 280 - 320 Meter	<b>Ausbau</b> Méthode Charmat im geschlossenen, druckfesten Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreidig-kalkigem und mergeligem Untergrund stehen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Chardonnay, auf sandigem Sedimentgestein mit Muschelkalk steht der Arneis und auf den mergeligen und sandigen Böden von Asti wachsen Barbera und Moscato. Wie gut die Molinos die Eigenarten der Rebsorten herausarbeiten, merkt man schnell, wenn Barbaresco und Barbera nebeneinander stehen. Der Barbaresco ist der feine und elegante Aristokrat, der Barbera der volle, üppige, fleischige und saftige Wein des Volkes.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.