

MOSCATO D'ASTI „MISTRAL“

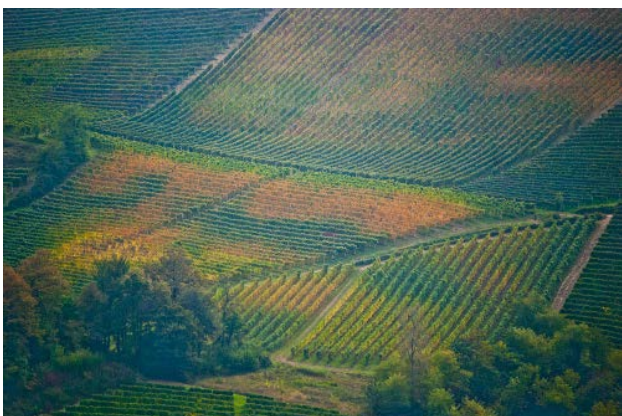
MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Der Moscato d'Asti gehört zu den unterschätztesten Weinen der Welt. Das liegt natürlich an den vielen schlimmen Billigprodukten, die den Markt mit klebrigsüßer Trinkgülle überfluten. Leider kennen viele Menschen nicht den authentischen Geschmack dieses Nektars. Sie würden ihn vielmehr schätzen und lieben lernen, so wie die Italiener es tun. Denn ein liebevoll und sorgfältig ausgebautes Moscato d'Asti verspricht einen ansprechenden Duft nach frischen Trauben, Weinbergspfirsich, Marzipan. Der geringe Alkoholgehalt, die angenehme, traubige Süße und die feinen Kohlensäure lassen ein kleines Meisterwerk entstehen, daß 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 Aperol, zu getrockneten Früchten oder zu frischen Erdbeeren.

ANBAUGEBIET Piemont	CHARAKTER Erfrischend, balanciertes Süße-Säure Spiel	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION DOCG Moscato D'Asti	HÖHE ÜBER NN 350 - 450 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Agricola Molino S.S.A., Treiso - Italia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Universalglas
KLIMA Kontinental ohne große Schwankungen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Im geschlossenen, druckfesten Edelstahltank (Méthode Charmat)	KARAFFIEREN Nein
BODEN Mergel, Sand, Lehm	REBSORTE Moscato Bianco	AUSBAU Im Edelstahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 4 - 6° C



Dieses relativ junge Weingut wurde 1991 von Virginio Molino gegründet. Seine drei Söhne Tommaso, Franco & Dario leiten es heute und die dritte Generation steht mit Jens und Marco in den Startlöchern das Ruder zu übernehmen. Den Stammsitz hat das Weingut in Treiso, im Cru Ausario, wo alles begann. Die 14 Hektar Fläche werden seit einigen Jahren ohne Herbizide und Pestizide bewirtschaftet. Überhaupt gibt sich dieses kleine Weingut ganz bodenständig und hat den Bezug zur Realität fest im Visier.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.