



Bezeichnung: Moscato d'Asti DOCG, Az. Agr. Paolo Saracco

**Anbaugbiet
und Weinausbau:**

In den Weinbergen rund um den kleinen Ort Castiglione Tinella ca. 25 Km westlich von Alba, welcher mit einem Anteil von > 90% Reben einer der „rebenreichsten“ Orte Italiens ist. Hier produziert die Familie Saracco seit Beginn des 20. Jhd. auf mittlerweile 20 Ha ihre Weine. Der jetzige Inhaber Paolo leitet den Betrieb seit 1986 und hat seit seiner Übernahme und der damit verbundenen Modernisierung seinen Moscato als Referenzwein für diese Kategorie weltweit etabliert. Der Wein besteht zu 100% aus der Moscato-Bianco-Traube (Weißer Muskateller), aus der schon immer der berühmte perlende Dessertwein dieser Region hergestellt wurde. Nach der Lese werden die Trauben sofort gekeltert und der Most bei -3° C in Tanks gelagert, bis die Nachfrage da ist und er zu Wein verarbeitet wird. Er wird dann mit natürlichen Hefen nach dem Charmat-Verfahren in einem Drucktank vergoren. Dadurch behält der Wein seine primärfruchtigen Aromen und bekommt seine feine Perlage. Bei einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol. wird die Gärung abgebrochen und der Wein nach der Steril-Filtration im Gegendruck-Verfahren in Flaschen gefüllt. Durch das Abstoppen der Gärung behält der Wein den Großteil seiner ursprünglichen Süße und bleibt ein Süß.- bzw Dessertwein.

Farbe: kräftiges strohgelb mit einer feinen Perlage

Geruch: In der Nase haben wir vor allem fruchtige Aromen nach exotischen Früchten, wie Mango, Ananas oder Pfirsich. Aber auch leicht florale Noten nach weißen Blüten und ein Hauch zitrus-fruchtiger Aromen sind erkennbar.

Geschmack: Im Mund ist der Moscato sehr aromatisch und fruchtsüß. Die fruchtigen Aromen kommen voll zur Geltung und eine kräftige Säure puffert den durch den niedrigen Alkohol bedingten hohen Zuckergehalt. Es entwickeln sich Schmelz und das Verlangen nach mehr.....

Lagerung: 1-3 Jahre

Alkoholgehalt: 5,5% Vol.

Trinktemperatur: 8-10° C

Essensempfehlung: Durch seine süße Art eignet sich der Moscato traditionell als Begleiter von fruchtbetonten Desserts, wie einer Tarte Tartin, oder einer Pfirsichtorte. Aber auch zu Quark-Desserts oder einer Joghurt-Mousse ist er ein Genuss. Probieren Sie ihn als Aperitif mit einem Schuss Sirup oder Likör.....