"Ciombo" Moscato d'Asti DOCG

Il Falchetto
Italien, Piemonte

Vinifikation

Gärungs-Unterbruch durch Herunterkühlen des Mosts auf 0°C, anschliessend Abziehen des Jungweins, Filtration und auf Flasche bringen

Charakter

In der Nase intensive Moscato-Düfte wie frische Blumen und Lindenblüten, auch Minz- und Salbeiaromatik; im Gaumen umhüllend mit erfrischender Zitrusnote, saftig-krokant mit geschmeidiger Evolution hin zu Limonensorbet und mineralischen Nuancen, ausgewogene Süsse und Aromen bilden eine harmonische Kombination und sorgen für prickelnden Genuss

Schlechthin DER Wein als fester, idealer Begleiter für geselliges Beisammensein nach dem Essen!

Vinum No. 5, Mai 2023
Marktschau "Moscato d'Asti"
TOP 3 | Trinkreife: 2023
"Rassige Nase mit Kernobstnoten, etwas grünen Kräutern und dezent weisser Pfeffer mit dem Touch Muskat. Recht süsser Stil mit kompakter und sämiger Art, den Aromen der Nase und dabei ausreichend griffig."

Terroir

Einzellage in Santo Stefano Belbo "Ciombo"

Konsumhinweis

Apero, Brunch, Panettone, Zabaglione, Früchte-Kuchen, Schokolade-Kuchen, Trocken-Gebäck

Technische Details

Traubensorten:	100% Moscato
Trinkreife:	2023 - 2025
Alkohol:	5.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2023	Gambero Rosso	2/3
2022	Gambero Rosso	2/3
2021	Gambero Rosso	2/3
2020	Gambero Rosso	2.5/3
2019	Gambero Rosso	2.5/3
2018	Gambero Rosso	2.5/3
2017	Gambero Rosso	3/3
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Gambero Rosso	3/3