



Moscato d'Asti DOCG

 , 750 ml

 Italy,



 9911800273



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Zitronen-Granité

Zitronen-Biskuitrolle

Tarte au Citron



Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Vietti ist zweifelsohne einer der besten Erzeuger im Piemont. Vietti war Vorreiter in der Erzeugung von terroirbezogenen Lagen-Barolo und Babaresco. In einer Zeit als die traditionelle Vorstellung eines Barolo oder Babaresco immer ein Lagen-Cuvée war, wollte Vietti das besondere Potential seiner Toplagen zum Ausdruck bringen und baute sie als Einzellagenweine aus. Aber nicht nur bei den Spitzenweinen aus Nebbiolo ging das Weingut mutige Schritte. Vietti ist zudem bekannt für seine außergewöhnlichen Einzellagen-Barbera und seinen Arneis. Dass der heute im Piemont diese Renaissance erlebt und nicht mehr wegzudenken ist, verdankt er auch Vietti. Schon seit Jahren bearbeitet das Weingut seine Weinberge biologisch. Nun lässt es sich auch zertifizieren. Honoriert wird das Qualitätsbestreben immer wieder mit absoluten Spitzenbewertungen im Gambero Rosso, von Parker oder Galloni.

Farbe:

Blassgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2024 Moscato d'Asti von Vietti oszilliert zwischen floralen und fruchtigen Noten: Pfirsich und Aprikosen sowie Rosenblätter und kandierter Ingwer bilden die unverwechselbare Moscato-Melange in der Nase. Gepuderte Zitronenbonbons, Zitronenmelisse und Orangenblüten lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Saftig im Antrunk mit präziser Frucht und geradezu kristalliner Sortentypizität ist dieser Moscato einfach der pure Hedonismus und die Verkörperung des Sommers.

Unbeschwert mit feinperlig-sanftem Mousseux und ausladender Frucht brilliert er als Solist oder zu sommerlichen Desserts auf Zitrusbasis. Reueleose 5?% lassen zügig nachschenken.