Vietti

Moscato d'Asti DOCG

, 375 ml

Italy,

9911800310

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Zitronen Bisquitrolle

Erdbeeren mit Zitronenmelisse

Himbeer Bisquitrolle

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2026

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 grünen Reflexen und feiner Perlage.

Nase:

Zitronenmelisse, Verbene, Kerbel, Waldmeister und Zitronenzesten springen aus dem Glas, hinzu kommen Rhabarber, Orangen- und Holunderblüten. Der 2025 Moscato d'Asti von Vietti droht in der Nase zu bersten voll satter Aromatik, kühl unterlegt von frischer Bachminze und Zitronenblüten.

Mund:

Großzügig, reif und super saftig hält dieser Moscato, was man sich von ihm verspricht: fruchtig florale Aromatik, puderfeines Mousseux am Gaumen und ein joviales Naturell. Die Säure agiert im Bunde mit dem Mousseux, die floralen Akzente brillieren im schlotzigen Finale.