

 **Vietti**

Moscato d'Asti DOCG

 , 375 ml

 Italy,

 9911800203



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Papaya-Mango-Salat

Meeresfrüchtesalat süß-sauer mit Wildkräutern

Zabaione mit Vanilleeis

Tasting review

by Marian Henß on 07.08.2024

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:

Blass leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen und leichtem Mousseux

Nase:

Die Nase duftet aromatisch verführerisch. Die Frucht und seine floralen Nuancen schmeicheln enorm. Zitrusfrüchte, Birne und Apfel dominieren das Aromenspiel. Ein Muskatton darf dabei nicht fehlen. Fernöstliche Akzente setzt er mit Koriander und Zitronengras neben etwas Minze und frischem Ingwer. Helle und gelbe Blüten reiten sich nach einigen Augenblicken immer weiter aus. auch Rosenblätter werden hier wahrnehmbar. Ganz leicht duftet er seifig. In Summe ein sehr gelungener erster Eindruck.

Gaumen:

Am Gaumen führt er dies sehr gelungen fort. Die hellen bis gelben Fruchtaromen werden immer wieder belebend unterbrochen. Zitrusfrüchte und Kräuter sorgen für Frische. Seine florale Note, gemeinsam mit dem so typischen Muskatton hinterlassen sehr elegante Akzente. Auch hier am Gaumen tritt der fernöstliche Touch wieder in Erscheinung. Der Ingwer sticht dabei hervor. Das Mousseux sorgt für Schmelz und schmeichelt dem Gaumen enorm. Die Säure unterbricht dann diese Momente immer wieder und sorgt so für einen leichten Trinkfluss. Eine leichte Süße umgibt den Gaumen hier minutenlang. Die Kohlensäure arbeitet aber vehement und gekonnt dagegen.