## Col d'Orcia

# *Pascena, Moscadello di Montalcino DOC Vendemmia Tardiva*

**2018, 375 ml**

**Italien, Toskana**

**9951030518**

**Muskateller**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Biscotti und frisches Obst (Dessert)

Blauschimmelkäse (Käse)

Ricotta-Kuchen mit Aprikosen (Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

**Information um Wein**

Moscadello ist ein Wein mit tiefen historischen Wurzeln, die bis in die Renaissance zurückreichen. Der weiße Muskateller steht am Sant'Angelo-Hügel in Montalcino mit Süd-Südwest-Ausrichtung. Die Trocknung erfolgt *Appassimento* am Rebstock. Die Trauben werden in mehreren Durchgängen gelesen, wobei jedes Mal nur die Trauben mitgenommen werden, die den richtigen Trocknungsgrad erreicht haben. Nach einer strengen Traubenselektion erfolgt die sanfte Pressung und eine langsame Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C in thermoklimatisierten Edelstahltanks, bis die gewünschten Parameter erreicht sind. Die alkoholische Gärung wird dann durch Kühlung und anschließende Filtration des Weins gestoppt. In diesem Jahr wurden bei 12,5 % vol. Alkohol 117 g/l Restzucker bei 5,2 g/l Gesamtsäure erreicht. Der Wein wurde erst im Edelstahl ausgebaut und dann am 8. Februar 2023 auf Flaschen gefüllt.

**Farbe**

leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

**Nase**

Der *Pascena* duftet intensiv und wohlig nach reifen Birnen und Quitten, nach Aprikosen und Pfirsichen, Grapefruits und Kumquats, ein wenig Holunderblüte, feinster Botrytis und Blätterteig.

**Gaumen**

Am Gaumen ist er opulent und kraftvoll und hier spürt man die Muskateller-Herkunft deutlicher mit Anklängen von Rosen und Muskat neben der satten, konzentrierten Frucht. Ein Wein voller Anmut und Dichte mit einer gelungenen Balance aus, Tiefe, Kraft, Süße und Frische. Im Finale verbindet sich sie Frucht mit einem Hauch von Honig, Vanille, Orangeat und Biskuit.