



Moscato d'Asti DOCG

2024, 750 ml

Italien, Piemont

Perlwein

9911800273

Muskateller

Alkoholgehalt: 5,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zitronen-Granité

Zitronen-Biskuitrolle

Tarte au Citron

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Die Trauben stammen aus kleinen Parzellen in Castiglione Tinella, bepflanzt mit etwa 40 Jahre alten Guyot-Reben bei einer Dichte von 4.500 Stöcken pro Hektar. Die Böden sind kalk- und tonhaltig. Nach behutsamer Pressung und natürlicher Vorklärung bei niedriger Temperatur wird der Most in Edelstahltanks gekühlt gelagert, um eine spontane Gärung zu verhindern. Im Laufe des Jahres werden einzelne Partien in Drucktanks bei 12–14°C vergoren. Sobald der Alkoholgehalt rund 5,5% erreicht, wird die Gärung durch rasche Abkühlung gestoppt. Der Wein wird filtriert und ohne malolaktische Gärung abgefüllt, um seine natürliche Frische und Aromatik zu bewahren.

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. Reuelose 5% lassen zügig nachschenken.