


 **Vietti**

Moscato d'Asti DOCG

 2023, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800204

 Muskateller

Alkoholgehalt: 5,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Melone mit Parmaschinken

(Fleisch)

Mini Pizza Calzone mit Trauben, Rosinen und

Ziegenkäse

(Fleisch)

Frische Erdbeeren mit Minze

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.05.2024

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:

Wasserhelles Gelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Typischer geht es nicht! Frische Muskattrauben, süßer Blütenhonig, Holunderblüte und ein Hauch Zitronenminze. Zitronenabrieb und grüner Apfel – was für eine charmante und leichte Inspiration!

Gaumen:

Feine Perlung vermischt sich mit angenehmer Süße und inspirierender Kohlensäure. Wir träumen von Sommer und Sonne und dem Dolce Vita Italiens, und das zu jeder Jahreszeit mit diesem prickelnden Vergnügen!