

## Moscato d'Asti Bosc dla Rei DOCG 2023

### Wissenswertes

Boscareto, so heißt ein Hügel bei Serralunga d'Alba. Hier kultiviert Batasiolo ausschließlich Moscato Reben. Erste Erwähnung vom Anbau von Moscato d'Asti im Piemont finden sich um das Jahr 1300. Wahrscheinlich kam die Rebsorte aber bereits viel früher nach Italien und fand im Piemont ideale Wachstumsbedingungen vor. Zum Zeitpunkt der Ernte können die Moscato Trauben einen hohen Zuckergehalt, und damit eine beeindruckende Süße aufweisen. Voraussetzung für einen Moscato d'Asti mit Eleganz und Aroma!

### Anbaugebiet

Weinberge in der Gemeinde Serralunga. Ein kleines Gebiet südlich vom größeren Anbaugebiet in der Provinz Asti.

### Traubensorte

Moscato 100%.

### Boden

Kalkig, mergelig.

### Herstellverfahren

Ernte der Moscato Trauben von Hand in 20kg Kisten. Sanfte Pressung der Trauben. Der erste Most wird auf 0°C abgekühlt und so gelagert. Einen Monat vor der Flaschenabfüllung wird eine langsame Gärung eingeleitet, bis 5,5 % Alkoholgehalt erreicht werden. Erst dann erfolgt die Abfüllung.

### Farbe

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### Bukett

Sehr intensiv, mit Noten von sehr reifen Früchten, Blumen und dem typischen Aroma des Moscato nach Moos und Salbei.

### Geschmack

Vollmundig und sehr körperreich. Im Abgang sehr anhaltend und angenehm mit einem aromatischen Finale.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Moscato kalt bei 6-8°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Weißwein jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Ein wunderbar leichter Moscato d'Asti DOCG zu Gebäck, Cremespeisen und Kuchen. Sorgt auch einfach solo für Leichtigkeit und Freude.



### Sonstige Daten:

Art-Nr: 4401  
Flaschen: 10.000

Alkohol: 5,50% Volumen  
Verschluss: Presskork

Säure: 5,90 g/l  
Anbau: konventionell

Restzucker: 120,00 g/l  
EAN: 8002820002389