

VALENTIN WINE

DOC

Moscato d'Asti 2024 Marrone

CHF 17.00

75cl
5.5%
Piemont
AN 21187524

Vinifikation
Der Moscato d'Asti wird im geschlossenen Tank vergoren. Er wird nur grob gefiltert, was mehr wertvolle Aromastoffe im Wein hinterlässt. Der Moscato d'Asti soll etwa 4,5 bis 5,5 Volumenprozent Alkohol und einen Kohlensäuredruck von rund 1,5 bar aufweisen.

Degustationsnotiz Gaumen
Feinperlig, sehr erfrischend mit toller Balance von Süsse und Säure. Lange anhaltender Abgang.

Passt zu
Unerlässlich zum Dessert. Traditionsgemäss wird er auf dem Land zu einer Zwischenmahlzeit aus Waffeln und Focaccia serviert. Denise Marrone meint dazu:Immer trinken egal ob früher Vormittag, zum Lunch, zum Nachtessen oder als Digestif statt dem Grappa!.

Trinkreife
Jahrgang + 2 Jahre

Produzent
ChatGPT:
Das Weingut Agricola Gian Piero Marrone ist ein traditionsreiches Familienunternehmen in vierter Generation mit Sitz in La Morra, Ortsteil Annunziata – umgeben von sanften Hügeln, gepflegten Weinbergen und historischen Schlössern. Seit den Tagen von Marrone Pietro bis zu den heutigen Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina steht die Familie für authentische, naturreine Weine und eine tiefe Leidenschaft für Qualität.

Region
Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.