



## Moscato Giallo Pfefferer

Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Äußerst aromatisch und angenehm frisch

### **Beschreibung:**

Bereits der Name des „Pfefferer“ verrät so Einiges über den Geschmack dieses Weines: Jugendlich frisch und spritzig, und dabei auch immer fein würzig, mit ausgeprägt fruchtiger Aromatik und edlen Muskattönen. Die Goldmuskatellertrauben werden im Edelstahltank vergoren und anschließend mehrere Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut. Hervorragend als Aperitifwein geeignet, ebenso aber auch als origineller Speisenbegleiter zu Fischgerichten oder fernöstlicher Küche.

### **Degustationsnotiz:**

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Goldmuskateller

**Artikelnummer:** 1219124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Moscato Giallo Pfefferer

Vigneti Dolomiti IGT  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Goldmuskateller
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.