



## Moncalvina

Moscato Canelli DOCG, Coppo

Moscato d'Asti mit edler Etikette

### **Beschreibung:**

Die vier Brüder sind mit ganzer «Passione» bei der Sache. Die DOCG Canelli steht synonym für absolute Spitzenqualität. Die eigenständige Aromatik mit einer duftigen Fruchtsüße passt sowohl zum Auftakt eines Essens als auch als Schlussakkord nach einem Mahl.

### **Aromenprofil:**

Hellgelb, grünliche Reflexe. Ein Korb voller frisch gepflückter Trauben, Golden Delicious und reifer Aprikosen im schönen Zusammenspiel, schliesslich auch ein Hauch weißer Pfirsich. Am Gaumen eine angenehme Fruchtsüße zeigend, nun auch herrliche muskatartige Aromen, Mandarinen und Agrumen; die Mousse ist feinperlig und unterstützt die frische Note aufs Schönste, weicher Finish.

### **Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Ausbau:</b>	2 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscato
<b>Artikelnummer:</b>	0176723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Moncalvina

Moscato Canelli DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscato
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	2 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.