



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.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	5.0%
Rebsorte(n):	100% Moscato
Artikelnummer:	0176724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moncalvina

Moscato Canelli DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Champagne & Sparkling Wine World Championships Silver/, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Moscato
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	5.0%
Servier:	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.