



Moscato d'Asti

Del Tufo

Moscato d'Asti? Nicht zu verwechseln mit dem berühmten Asti Spumante! Der stammt aus der gleichen Region und wird aus der gleichen Rebsorte gekeltert, ist aber was ganz anderes. Moscato d'Asti ist eine handwerklich originelle Spezialität des norditalienischen Piemont. Ein süßer Perlwein aus der Rebsorte ;Muskateller. Duftet intensiv nach Muskatnuß und frischen weißen Blüten, allen voran Hollunder. Belebt mit Leichtigkeit und garantiert enormes Trinkvergnügen. Entsteht traditionell durch schonende Filtration des noch süßen, frisch gärenden Mostes, so, daß dieser noch die feine Perlung der natürlichen Gärung auf die Flasche bringt. Die Feinheit dieser Blasen und der betörende Charme feinsten, unaufdringlicher Süße, die eher pikante Würze ist als süß, machen den Reiz dieses wunderbaren Regionalsprudels aus.

Bruno del Tufos traditioneller Moscato d'Asti ist ein alkoholisch leichter, feinperlender Schaumwein, der erfrischend wirkt, spannend würzig duftet und jung genossen werden sollte. Harmoniert hervorragend zu einfachem Gebäck wie einer »Torta di Nocciola«, aber auch gedeckten Apfelkuchen, die italienische Colomba und alle nicht zu süßen Obst- und Creme-Desserts begleitet er in rarer Perfektion. Sorgt spontan für gute Laune und setzt fröhlich sprudelnde Akzente im grauen Alltag.

Alkohol: 5,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 46 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: natürlicher Perlwein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,4

0,75l
IPI99001



www.weinhalle.de