



2018

Moscato Giallo DOC

Tenuta Manincor

Goldmuskateller oder Moscato Giallo. Knochentrocken, kein Gramm Zucker, expressiv würzig duftend. Die älteste Aroma-Rebsorte der Welt hat in Südtirol uralte Wurzeln. Hier strahlt sie in puristischer Intensität aus dem Glas. Ihre aromatisch kühle, duftig dahinfließende Eleganz verdankt sie den steilen Hanglagen von Mazzon mit ihrer extremer Sonnenexposition, den lehmigen Kalkschotterböden der Lage Vogelleiten die curry-würzige Ausdruckskraft in Aroma und Mundgefühl.

Knochentrocken hat Kellermeister Helmuth Zozin seinen Goldmuskateller konzipiert. In brillanter Präzision zelebriert er dessen Grapefruit- und Zitrusaromen, die in den ätherischen Duft frischer Rosenblätter münden, die mit indischem Curry gewürzt sind. Ein mundwässernd origineller Aperol, dem die Plattitüde »zu asiatischer Küche« nicht zu schade ist. Ein animierender Begleiter warmer Abende auf der Terrasse, genial zu aromatischer Frischküche vom Grill, spannend zu nicht zu süßem Hefegebäck und zur Entspannung »einfach so« erfreut sich die uralte Rebsorte schon lange großer Beliebtheit. Ein Prachtexemplar seiner Art.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Respekt® & ABCERT
zertifiziert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,35

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAW18101



www.weinhalle.de