

Asinèl d'Or

MOSCATO D'ASTI

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG

- **Rebsorte:** 100% Gelber Muskateller.
- **Ertrag:** 10.000kg/ha (gemäß Weingesetz).
- **Erziehungsform:** Guyot.
- **Lese:** September.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo.
- **Farbe:** Kräftiges strohgelb mit grünlichen Reflexen.
- **Duft:** Intensiv und aromatisch mit einem Hauch von Salbei und Akazie.
- **Geschmack:** Süß, aromatisch und mitunter lebhaft.
- **Schaum:** Heiter, voller Leben und gleichmäßig mit natürlicher Perlung.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 5-6Vol.%.
- **Weinbereitungsmethode:** Pressen der Trauben und anschließende partielle Kaltgärung in Edelstahlfässern mit langer Hefesatzlagerung.
- **Abfüllung in Flaschen:** November-Dezember.
- **Lagerung:** In einem kühlen Raum und vor direktem Sonnenlicht geschützt.
- **Kulinarische Verbindungen:** Süßspeisen und Desserts ganz allgemein, aber seit Neuestem wird er auch zu Käse, Wurst und salzigen Gerichten empfohlen.
- **Servier-Temperatur:** 6-8°C.
- **Flaschenformat:** 750 ml.
- **Verpackung:** Packung mit 2 bis 6 Flaschen.
- **Rat:** Asinèl d'Or ist ein frisches und angenehmes Getränk von delikatem Geschmack, das zu jeder Tageszeit passt, doch sollte er innerhalb eines Jahres nach dem Abfülljahr getrunken werden, um sein volles Aroma genießen zu können.

