

VALAMASCA Moscato d'Asti DOCG 2024



Weißwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Vinchio Vaglio - Regione San Pancrazio 1 - 14040 Vinchio (AT) - Italia - +39
0141 950903



©cantina24.de

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Rebsorte: 100% Moscato Bianco.

Sensorische Charakteristik: Zunächst fällt die feine und anhaltende Blasenbildung auf, die diesem Dessertwein eine sensationelle Spritzigkeit verleiht.

Der Valamasca hat eine fruchtige Nase mit blumigen Noten und Düften von Pfirsichsirup, Salbei und leichten Zitrusaromen. Am Gaumen ist dieser Weißwein gut ausbalanciert zwischen Frische und Süße, herzhaft und spiegelt perfekt die Empfindungen der Nase wider.

Farbe: Strohgelb.

Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.

Verschlussart: Presskork (DIAM).

Servierempfehlung: Dieser Wein passt ideal zu Nusskuchen, süßem italienischen Gebäck und fruchtigen Desserts wie Obsttartes, Obstkuchen, Sorbets und Fruchtsalaten. Auch zu leichten Vorspeisen wie Frühlingsrollen, Sommerrollen, Caprese-Salat und Salaten mit frischen Früchten und Nüssen harmoniert er hervorragend. Er eignet sich ebenfalls als erstklassige Begleitung zu asiatischen Gerichten wie Thai-Currys, süß-sauren Speisen und würzigen Gerichten mit fruchtigen Nuancen. Darüber hinaus bildet er einen tollen Kontrast zu würzigen Hartkäsesorten wie Parmesan oder Pecorino und ist ein erstklassiger Aperitif-Wein.

Empfohlene Serviertemperatur: Gekühlt bei etwa 6° bis 8°C.

Allergene: Enthält Sulfit.

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.