

---

## **Moscato d'Asti DOCG**

Zagara Marchesi di Barolo

**Italien, Piemont**

---

**75cl Fr. 42.-**

---

**Weinbeschreibung:** Strohgelbe Farbe, mit goldenen Spiegelungen in der Nase aromatisch, mit feinen Düften nach Orangenblüten tendierend, im Gaumen angenehm.

**Produzent:** Die Cantine Marchesi di Barolo, ein markantes Haus mitten im Dorf Barolo, blickt auf eine Weintradition zurück, die bis an den Anfang des 19. Jahrhunderts reicht. In jenen Jahren gelang es dem Winzer Pietro Abbona, die Kellerei samt den Weinbergen zu erstehen. Sein Name wird später unter jenen Persönlichkeiten, die mit dem Namen Barolo eng verbunden sind, immer wieder erwähnt. Die Liebe zum Weinberg, zur Kellerei, ja zum Wein selbst übertrug sich auf die kommenden Generationen und widerspiegelt sich heute in der exzellenten Qualität der Marchesi di Barolo- Weine.

**Weingebiet:** Unzweifelhaft hat sich der Moscato d'Asti in den letzten Jahren eine sichere Nische als klassische und ungewöhnlich erfrischende Verkörperung einer der wichtigsten und populärsten Traubensorten der Welt geschaffen. Die Rebsorte Moscato bianco ist quasi eine italienische Version des feinen Muscat blanc à petits grains. Als Wein wird der Moscato d'Asti oft mit dem Asti Spumante in einen Topf geworfen, obwohl die beiden Weine durchaus unterschiedlich sind. Der Moscato d'Asti stammt von einzelnen, kleinen Erzeugern, der Asti Spumante hingegen wird meist aus vielerlei Herkunft stammend verschnitten. Der Moscato d'Asti hat einen niedrigen Alkoholgehalt von bloss ca. 5,5% bis 6%, was ihn zu einem idealen und erfrischenden Begleiter zu nicht zu schweren Desserts macht.

**Rebsorte:** Moscato

---