



La Maranzana

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO "EMEREO"



Süßer Passito mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der aus Moscato-Trauben gewonnen wird.

Verkostung: Die Farbe weist leichte Bernstein-Reflexe auf, die die goldenen Nuancen unterstreichen. Das Bukett zeichnet sich durch den Hauch von Thymian und Oregano aus, die die Note von Blumen und Honig erfrischen. Der Geschmack reicht von dem Aroma der in Sirup eingelegten Aprikosen, das eine süße Note verleiht, über ein feineres und edles Aroma, das an kandierte Zitrusfrüchte und erfrischenden Zitronenlikör erinnert, bis zu dem leichten Hauch von Mandeln mit etwas bitterem Nachhall. Das Werk vervollständigt sich mit dem ausgewogenen Zucker- und Säuregehalt, die dem Wein den nötigen Körper geben.

Kulinarische Kombinationen: Dessert-Wein, der sich zu jedem Gebäck ausgezeichnet eignet. Im Sommer erweist er sich als angenehme Erfrischung.

Alkoholgehalt %: 12 Vol, Zucker 150 mg/L

Serviertemperatur: 8-10° C

Empfohlenes Glas: Kelch oder Flûte

Lagerung: An einem trockenen und dunklen Ort bei einer Temperatur zwischen 6-12° C

Lagerfähigkeit: Um sein Aroma voll und ganz zu genießen, sollte dieser Wein innerhalb von zwei Jahren konsumiert werden



La Maranzana

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO "EMEREO"

Önologische Angaben

Typ	Süßer Passito
Rebsorte	100% Moscato
Durchschnittliche Produktion	500 Flaschen von 375 ml pro Jahr
Reifung	Nicht erforderlich aufgrund der Frische dieses Weins
Verfeinerung	Bereit nach einem Monat nach Abfüllung
Gärungstemperatur	Zwischen 17-18° C, bis zum Erreichen eines Alkoholgehaltes von 12,5 Grad
Gärungsdauer	Zwischen 25 und 30 Tagen
Malolaktische Gärung	Ist zu vermeiden
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,40
Weinherstellung	Die Traube wird zu einem späteren Zeitpunkt geerntet, auf einem vor der Witterung geschützten Gitter ausgelegt und getrocknet. Die Gärung des Mostes erfolgt in Barriques aus Allier-Eiche, in denen der Wein 18 Monate lang reift. Nach der Abfüllung in Flaschen wird er weitere 10 Monate zur Verfeinerung im Keller gelagert
Anbaugebiet	Hügelgebiet von Strevi, das als Grand Cru des Moscato Pasito gilt