



Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC



Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
Weinberge in der Gemeinde von
Montalcino

Rebsorten: Moscato Bianco

Boden: Pliozäner sedimentärer Sand- und
Lehmboden

Ausbau/Reife: Die Trauben werden Mitte Oktober geerntet und danach ca. 45 Tage getrocknet. Die Reifung erfolgt für 24 Monate in französischen Barrique-Fässern und weitere zwölf Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Intensiv leuchtendes Goldgelb.
Deutliches Aroma von Blumen mit leicht würzigen Noten. Angenehm süß und samtig im Geschmack, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von Mandeln. Ein Wein von großer Ausgeglichenheit.
Serviertemperatur: 12-14 °C.

Ideal zu: Gorgonzola, Stilton-Käse, Desserts auf der Basis von getrockneten Früchten und Mandeln