



**MOSCATO D'ASTI
D.O.C.G.
CASCINACASTLET**



STR. CASTELLETTO, 6 - 14055
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA
TEL. +39 0141 966651
FAX +39 0141 961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

ETIKETT

Ein schalenförmiges Weinglas voll goldenen Weines und ein von einem Kind gemaltes Schmetterling verleihen diesem Wein eine besondere Note, natürlicher Bote von Fröhlichkeit.

NAME

Er trägt den Namen seines Rebstockes: Moscato d'Asti, einzigartig auf der Welt und Stolz der Gegend aus der er stammt, dem *Astigiano*.

REBSORTE

Es ist die antike, weisse Muskateller-Traube, die schon zur Zeit der Römer bekannt war.

Die Rebberge befinden sich in besonders günstigen Lagen. Jeder Hektar ist mit etwa 5000 Rebstöcken bebaut, die circa 9000 kg Trauben tragen, was wiederum einen Ertrag von 25-27 Hektoliter bedeutet.

WEINLESE

Die Trauben werden von Hand in der ersten Septemberhälfte geerntet, wenn die saftigen, reifen Beeren wunderschön goldgelb gefärbt sind.

VINIFIKATION

Die von Hand geernteten, sorgfältig ausgewählten Trauben werden sofort in den Keller gebracht und vinifiziert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most wird herabgekühlt und filtriert. Die natürliche Gärung im Autoklave verleiht dem Wein spritzige Frische. Die Flaschen werden auf einer Isobar-Anlage abgefüllt.

AUSBAU UND LAGERUNG

Dank seiner besonderen Eigenschaften, seiner Süsse und der starken aromatischen Düfte, benötigt dieser Wein keine lange Ablagerung. Er wird jung getrunken, denn mit der Zeit vermindern sich Duft und Blumenfrische.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Leuchtend strohgelb in der Farbe mit hellgrünem Schimmer. Ein zarter, weisser Schaum löst sich in feinste und langanhaltende Perlage auf.

Sein aromatisches, blumiges und fruchtiges Bouquet ist intensiv und anhaltend.

Dank des mässigen Alkoholgehaltes und des angemessenen würzigen Säuregehaltes ist der köstlich süsse und frische Geschmack weich und reich an Moosempfindungen, so typisch für die Moscato-Traube. Lange, intensive Beständigkeit des Aromas.

ALKOHOLGEHALT

5,5% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Um das aussergewöhnliche Bouquet besser zu würdigen sollte dieser Wein in einem schalenförmigen Glas bei einer Temperatur von etwa 9-10°C serviert werden.

Ein ausgezeichnete Dessertwein, der bestens zu jeder Art von Kuchen passt. Selbstverständlich auch zu Backwerk, Torten, Obstkuchen, Pudding und Cremen. Dieser faszinierende Konversationswein schenkt der Tafelrunde ein fröhliches Gefühl eleganter Einfachheit und Erfrischung.