WEIN AGENTUR ARNOLD
Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Moscato d'Asti La Serra 2024

Marchesi di Grésy

Artikel Nr.	08069
Land	Italien
Herkunft	Piemont, DOCG-Angbaugebiet Asti, Gemeinde Cassine in der Provinz Alessandria
Rebsorte	Moscato (100%)
Geschmack	fruchtig
Trinktemperatur	6 - 9 °C
Ausbau	Die alkoholische Gärung wird im Stahldruckbehälter bis zu einemAlkoholgehalt von ca. 4,5% Vol. ausgeführt. Der halbvergoreneTraubenmost wird auf -3°C heruntergekühlt, filtriert und mit seinerGärungskohlensäure abgefüllt.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiver, typischer Duft, frisch und fruchtig, mit Noten von Pfirsich, Minze und Salbei. Sehr harmonisch im Geschmack mit einer guten Balance zwischen frischer Säure und fruchtiger Süße, angenehm zu trinken, sehr fein und erfrischend.
Empfehlung	Zu medium süßen Desserts, frischem Obst oder als Aperitif

Über den Winzer

Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen.Die Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch Barbera und Cabernet Sauvignon.