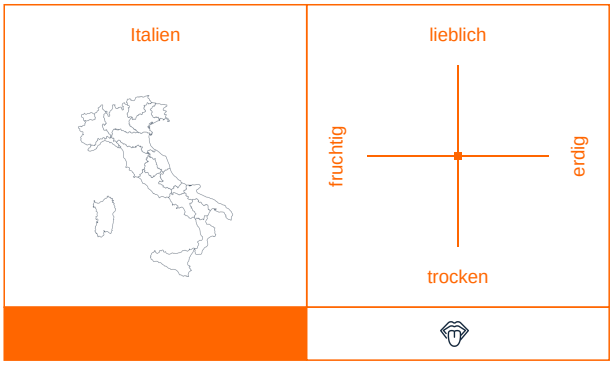
DURELLO MOSCATO SPUMANTE NATURALE DOLCE D'ITALIA DURELLO

VINI BÉE





Im reintönigen, sortenspezifischen Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die uns an Trauben, Rosinen und gedörrten Steinfrüchte erinnert. Dieser Moscato Spumante begeistert durch das ausgeprägte, delikate Traubenaroma, die fruchtige Säure, die dezente Restsüsse und die feinperlige Kohlensäure. Das Preis-Leistungs-Verhältnis und die zugängliche Art überzeugen voll und ganz.

Moscato

Genussreife: 1 - 1 Jahre

Die Gärung wird durch Kühlung des gärenden Mostes vorzeitig unterbrochen. Anschliessend wird der Jungwein abgezogen, filtriert und auf die Flasche gebracht.

Rosinen

Apéro/Aperitif, Pudding, Vanillecreme, Früchtewähe, Torten

Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

7.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**