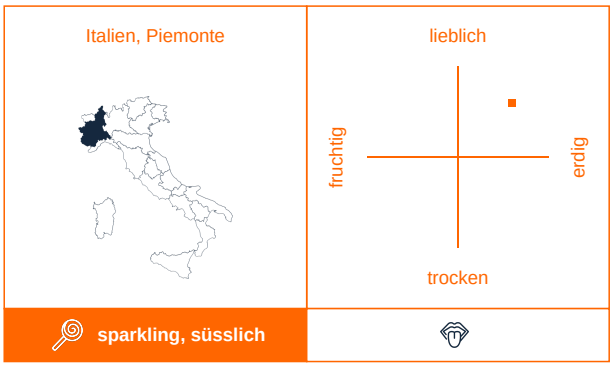
BROGLIA MOSCATO D'ASTI DOCG BROGLIA DOCG

BROGLIA | 2020



Dieser köstliche Perlwein ist unser bevorzugtes Aperitifgetränk. Helle Birnen-, Zitronen- und Blumennoten und eine schöne Mischung aus Süsse und Säure. Dieser Wein ist leicht zu trinken, er ist nicht komplex oder dramatisch, sondern ein perfektes Beispiel für einfaches Vergnügen, das wunderschön umgesetzt wurde. Die Herstellung ist sehr klassisch, wobei man darauf achtet, die helle, frische Frucht und den Schwung zu erhalten.



Moscato

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut. Die Nachgärung erfolgt im Autoklaven nach der Martinotti-Methode bei 18 °C. Flaschenreifung während 2 Monate.

Orangenblüte, Birne, Zitrone, Honig

Bruschetta, Fleischterrine, Apfelkuchen, Weissschimmelkäse, Gorgonzola, Cantucci

Trinktemperatur: 6 bis 10 °C

5.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner