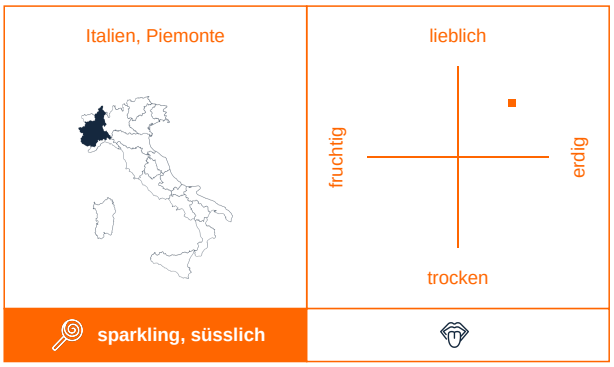
BROGLIA MOSCATO D'ASTI DOCG BROGLIA DOCG

BROGLIA | 2023



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. Der Most gärt in einer einzigen Gärung im Autoklaven (Martinotti-Methode) bei 18 °C; die Gärung wird durch Kühlung bei niedrigem Alkoholgehalt unterbrochen, wodurch die natürliche Restsüsse und die feine Perlage erhalten bleibe

Orangenblüte, Birne, Zitrone, Honig

Bruschetta, Fleischterrine, Apfelkuchen, Weissschimmelkäse, Gorgonzola, Cantucci

Trinktemperatur: 6 bis 10 °C

5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner