



Passito Moscato La Gelsomina Etna IGT

La Gelsomina

Typ	Süsswein
Herkunft	Italien, Sicilia
Produzent	La Gelsomina Presa
Klassifizierung	DOC
Ausbau	8 Monate in Barriques, 2 Monate in der Flasche
Inhalt	50 cl
Genussphase	bis 10 Jahre
Ausschanktemperatur	9 - 11°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Moscato 100 %
Artikel-Nr	19488798

Bemerkungen

Ein Kleinod, das nur wenige Weingüter in der Muntagna besitzen: der Moscato dell'Etna passito, dessen Trauben in den Weinbergen wachsen, die den See von La Gelsomina umarmen und von der Morgensonne geküsst werden.

Passt zu

Käse, Leberpastete und typisch sizilianisches Gebäck

Degustationsnotizen

Farbe:Süsse goldgelbe Farbe Nase: Ein Hauch von überreifen Früchten mit einem Bouquet von weissblättrigen Früchten und Orangenblüten Gaumen:Frisch und delikat, angenehm am Gaumen mit typischen Noten der Muskateller-Traube