



# Passito Moscato La Gelsomina Etna IGT

La Gelsomina

<b>Typ</b>	Süsswein
<b>Herkunft</b>	Italien, Sicilia
<b>Produzent</b>	La Gelsomina Presa
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	8 Monate in Barriques, 2 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	50 cl
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	9 - 11°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 %
<b>Traubensorten</b>	Moscato
<b>Artikel-Nr</b>	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