



# W e i n - E x p e r t i s e

## Doppio Passo Moscato

Art.-Nr.: 12 13 14



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Sizilien

JAHRGANG: 2024

KLASSIFIZIERUNG: DOC Sicilia

REBSORTE: Moscato

WEINERZEUGUNG: Die Moscato Trauben werden nach der Ernte in einem zweiten Schritt mit kleinen Anteilen weiterer sorgfältig ausgewählter Weißweine verfeinert.

BEURTEILUNG: Filigran am Gaumen mit Noten von Mango und Grapefruit und Limetten im Abgang, dabei vollmundig und harmonisch. Ein Bukett aus würzigen Noten und einem Hauch Rosenblüten, gepaart mit dem exotischem Duft von Litchi und Mango.

MENÜEMPFEHLUNG: Ideal zu asiatischen Speisen, gegrillter Fisch, Carpaccio oder als Aperitif.

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Restzucker: 15,0 g/l  
Gesamtsäure: 5,0 g/l*

Auch der Moscato hat seinen Ursprung auf Sizilien gefunden. Hier dienen ausgewählte Parzellen als Herkunft für den perfekten Doppio Passo (Sommer-)Genuss. Mit eleganten Noten von Rosenblüten und exotischen Früchten im Duft, bietet der Doppio Passo Moscato einen aromavollen Auftritt. Durch seine filigrane und facettenreiche Aromenausprägung von würzigen Noten, Pfirsich, Mango und Noten von Zitrusfrüchten am Gaumen kann er die Genießer überzeugen. Er passt gut zu würzigen asiatischen Gerichten, gegrilltem Fisch oder Carpaccio. Auch pur ein Genuss.