



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

Luna Argenta Moscato Terre Siciliane IGT

Art.-Nr.: 12 37 25



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Terre Siciliane
JAHRGANG:	2023
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Moscato
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden nach der Lese in Temperaturkontrollierten Edelstahl tanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Im Glas zeigt sich der Moscato strohgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase zeigt er einen berausenden Duft von weißen Blumen und Orangenblüten. Am Gaumen ist er frisch und aromatisch mit einer harmonischen, belebenden Säure. Gut gekühlt der reinste Genuss!
MENÜEMPFEHLUNG:	Wir empfehlen, ihn mit italienischen Vorspeisen, Salaten, Spaghetti mit Meeresfrüchten oder Fisch zu kombinieren.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 10 - 12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,2 % vol. Restzucker: 5,8 g/l Gesamtsäure: 6,1 g/l</i>

Aus ältesten Überlieferungen ist bekannt, dass die Mondphasen für die Qualität der Weine von entscheidender Bedeutung sind: Schon bei der Pflanzung der Reben ist der Einfluss des Mondzyklus ein zentrales Element: „Nicht die Sonne, sondern der Mond lässt die Trauben wachsen“.

Zur Range zählen neben dem Moscato ein Primitivo und ein Negroamaro Rosato. Der Moscato ist am Gaumen frisch und aromatisch mit einer harmonischen, belebenden Säure. Gut gekühlt der reinste Genuss!