

Moscato Rosa Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Moscato Rosa (Rosenmuskateller)
Anbaugebiet:	Comune di Kaltern
Höhenlage:	400 - 420 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Lockere Kieselböden moränischen Ursprungs
Reberziehungssystem:	Spalier mit Guyotschnitt
Pflanzdichten:	5.000 Stöcke pro Hektar
Erntetermin:	Die Trauben werden gegen Mitte Oktober in kleine Kisten gelesen und im Keller zwischen 4 und 6 Wochen angetrocknet
Alkoholgehalt:	14,00 % vol.
Serviertemperatur:	12 - 14 °C
Empfohlenes glas:	Kleine Tulpenform für Dessertweine
Lagerfähigkeit:	7 - 8 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	37,5



Produktbeschreibung

Nach kurzer Maischegärung (3 - 5 Tage) im Edelstahltank wird der Most abgepresst und ca. 2 - 3 Monate bei Kellertemperatur in gebrauchten Barriques vergoren.

Organoleptische eigenschaften

Helles zartes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen; im eleganten Duftspiel intensive Noten von Rosenblüten und Gewürznelken mit zarter Andeutung von Edelfäule. Am Gaumen maßvolle Süße, angenehmer aromatischer Nachhall und lebendige Säure im Finale.

Gastronomische empfehlungen

Klassischer Dessertwein in Verbindung mit Trockengebäck, Amaretti, Apfelkuchen und Ricotta.