

„VENTUS“
MOSCATO DI SICILIA I.G.T. „VAL DE BRUN“
Likörwein



✓ **ANBAUGEBIET**

Pantelleria.

Weinberge 2.500/3.000 Stöcke pro Hektar.

Durchschnittliche Produktion 1/1.5 Kg pro Pflanze.

Trauben: Moscato.

Anbausystem: Alberello.

✓ **TECHNOLOGIE**

Dem Most, den man durch die Vinifizierung von leicht getrockneten Trauben erhält, werden ausgewählte Hefen hinzugefügt; kurz nach der Einleitung der Gärung wird Branntwein dazugegeben, wodurch der Gärungsvorgang unterbrochen wird. Auf diese Weise erhält man einen Wein mit hohem Restzucker- und Alkoholgehalt. Anschließend erfolgt die Stabilisierung und die Flaschenabfüllung mit enger Filtrierung.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: golden, mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Geruch: aromatisch, typisch, intensiver Duft nach kandierter Orange und Mandarine.

Geschmack: süß, voll, warm und rund mit entschieden aromatischer Note.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 15.50 – 16.50

Zucker, g/l 129.50 – 130.50

Säure insgesamt, g/l 3.00 – 4.00

✓ **AUSSCHANK-TEMPERATUR**

8-10° C kurz vor dem Genuss entkorkt.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

Moscato von Sicilia I.G.T. „Ventus“ Val de Brun - Astoria

Astoria - 115 [lt.0,75]

