



ZWEIFEL

1898

MOSCATO D'ASTI | BARBIERE DI SIVIGLIA



DOCG Asti
Antica Cantina di Calosso
2025

Traubensorten

100% Moscato

Vinifikation

Schonende Pressung der Moscato-Trauben und sofortige Kühlung des gewonnenen Mostes. Anschliessend wird der Most erwärmt, um die Gärung in einem Drucktank bei niedriger Temperatur (1618 °C) zu starten und so die Entwicklung und

Degustationsnotizen

Intensive Perlage, jedoch trotzdem fein und gleichmässig. Die Farbe reicht von hellem bis zu intensivem Goldgelb. Das Bouquet ist charakteristisch und zart, mit Anklängen von Pfirsich, Aprikose und aromatischen Kräutern wie Salbei. Der

Geniessen zu

Dessert, milde Käsesorten wie Ricotta, Mascarpone oder junger Ziegenkäse. Passt auch hervorragend zu scharfen Speisen, da die Süsse die Würze ausgleichen kann.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch