

FRANZ HAAS

MOSCATO GIALLO

LAGE

Die Reben des Moscato Giallo wachsen auf Guyot-Erziehung in Lagen auf 400 bis 450 Metern Meereshöhe. Die Bodenbeschaffenheit ist unterschiedlich, von lockeren vorwiegend sandigen Böden mit kleinen Anteilen von Lehm bis hin zu tiefgründigen Böden mit hohem Lehmanteil. Die Lagen sind nach Süden, Südwesten und Westen ausgerichtet.

PRODUKTION

Nach kurzer Maischestandzeit, welche die Extraktion von Aromen fördert, werden die gerebelten Trauben abgepresst. Anschließend wird der Most bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Dort reift der Wein für fünf Monate auf der Feinhefe, dadurch wird das aromatische Potential besonders hervorgehoben.

WEINBESCHREIBUNG

Der trocken ausgebaute Moscato Giallo präsentiert sich mit goldgelber Farbe. Es ist ein aromatischer Wein, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Pfirsichen, Melisse und Holunder, kombiniert mit einem Hauch von Muskatnuss und süßen Gewürzen. Die lebendige Säure und die diskrete mineralische Struktur schenken diesem Wein eine ausgezeichnete Frische und angenehme Art.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu leichten, aromatischen und würzigen Vorspeisen.



HEKTARERTRAG 60 HL

PRODUKTION 5.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10° - 12° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it