



Sun

Moscato Giallo

Rebsorte

100% Moscato Giallo

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die Weinberge des SUN Moscato Giallo liegen in Margreid in einem leichten Hangfuß. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen hohen Humusgehalt auf.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Helles Strohgelb

Geruch

Reiche Nase, Melone und gelbfleischiger Pfirsich, Muskatnuss

Geschmack

Saftig, würzig, aromatischer Abgang

Speisenempfehlung

Spargelrisotto, Artischocken nach jüdischer Art

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit