



# Sun

NALS MARGREID  
1932

Moscato Giallo

TRADITION

## 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

## Speisempfehlung

Spargelrisotto, Artischocken nach jüdischer Art

## Serviertemperatur

10-12 °C

## Lagerungsempfehlung

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