



Baronesse

NALS MARGREID
— 1932 —

Moscato Giallo Passito

SELECTION

Rebsorte

100% Moscato Giallo

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die Weinberge liegen um Margreid in einem leichten Hangfuß zwischen 220 und 350 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südsüdost. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen gut durchlüfteten Humusgehalt auf.

Klima

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

Ausbau

Die Trauben werden von Hand in kleinen Erntekisten gelesen und anschließend in den „Cameroni“ des Anzites Baron Salvadori für 5 Monate getrocknet. Die so konzentrierten Beeren werden schonend gepresst und im kleinen Eichenfass vergoren. Der Jungwein reift für 12 Monate auf der Feinhefe und ein weitere 6 Monate in der Flasche.

Farbe

Tiefes Orangelgelb

Geruch

Üppig, in Sirup eingelegte Früchte, Pfirsich, Ananas, kandierte Orangen

Geschmack

Süße Struktur mit fruchtiger Spannung, lebendige Säure

Speisempfehlung

Aprikosensoufflé, Panna Cotta, gereifter Käse

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

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