



Masal Zanolari
VINI & VITICULTURA



Moscato "Le Anfore" IGT, Biodynamisch,

M. Zanolari

Traubensorte: Moscato

Trinktemperatur: 12 - 14° C



Moscato aus der Amphore

Tja, was soll man dazu sagen. Der Fantasie meines Kellermeisters sind keine Grenzen gesetzt.

Nach einer Reifung bis ca. 100° Oe werden meine Früchte in die Amphoren eingemaischt. Somit gären die Trauben und der Saft zusammen. Danach erfolgt die Trennung von der Maische. Die Reifezeit an der Hefe dauert, wie auch beim Rotwein, noch mindestens 3 Monate.

Danach verbleibe ich im Keller in meiner Amphore, wodurch ich diesen Nachnamen «Le Anfore» verdiene.

Das spezielle an mir: **ich bin nicht süß**, dafür weich, elegant, intensiv und edel!

Mein Bouquet nach gedörrten Passionsfrüchten mit einem Hauch Honiggeschmack verzückt deine **aromareichen Gerichte, Suppen, asiatischen Speisen, Fisch, helles Fleisch und Käseplatten mit jungem Käse.**

Ein echter Gaumenkitzel!