



Elisa Moscato IGT, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Moscato Giallo

Trinktemperatur: 12 - 14° C



Einzig in seiner Art

In meinem Anfang liegt das Geheimnis. Mit einem Scherenschnitt vom Rebstock getrennt, dörren meine Trauben auf dem Weinberg. Danach erfolgt die Ernte und eine sorgfältige Gärung im kontrollierten Temperaturverfahren.

Passen tue ich zu **geschmacksintensiven Speisen** wie zum Beispiel **asiatischen Gerichten**, aber auch **Suppen, Fisch, hellem Fleisch** und **Käseplatten**.

Wichtig zu wissen ist, dass ich **nicht süß** bin. Dennoch ist mein Charakter fein, elegant, rund und trocken. Gerne werde ich auch als **Dessertwein** empfohlen. Mein zartes Bouquet nach intensiver Moscato-Passionsfrucht mit einem Hauch Honiggeschmack und leichter Mineralität gibt deinem Nachtsch den richtigen Abschluss.

Speziell und absolut nicht virtuell!