

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
D.C.V.L.T. Scarl



| | |
|-------------------------------|--|
| Anbaugebiet | Valtellina / Veltlin (eigene Produktion) |
| Produzent | C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT |
| Traubensorte | Moscato |
| Farbe | Blass Goldgelb |
| Geschmacksrichtung | Angenehmes Aroma, fruchtiges Bouquet nach Stachelbeere, Mirabelle und Mandarine. erinnert an Quittengelee-Konfitüre. |
| Lagerfähigkeit ab Kauf | 4-8 Jahre |
| Trinktemperatur | 12-15° C |
| Merkmale | Feiner, eleganter, edler Süsswein aus gedörrten Trauben. Zeitweise am Stock gedörrt. Die Enddörrung von über 130°Oe. erreicht er durch eine zusätzliche kurze Endlagerung in der Scheune. Gärt im Stahltank auf seiner wilden Hefe und reift noch ca. 6 Monate lang nach, bevor er abgefüllt wird. Dieser harmonische Süsswein mit ca. 6 g/l Restsüsse, weist eine gute Säurestruktur auf. |
| Weintipp | Dieser Dessertwein passt besonderes zu süßem Gebäck, wie Cantucci und Kuchen, ist aber auch ein delikater Begleiter zu Blauschimmelkäse, frischem Gewürz-Käse und Schokolade. |



**L'Attesa IGT Bio.
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

L' Attesa Marcel Zanolari