

Serre dei Roveri Moscato d'Asti 5,0 % DOCG

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Serre die Roveri
Art. Nr.: 102.385

Herkunftsland: Italien
Region: Piemont



Weingut / Erzeuger

Hinter der Marke Serre dei Roveri steht die traditionsreiche Familie Sartirano, die seit Generationen das Piemont mit Weinen von höchster Qualität bereichert. Neben klassischen Weinen wie Barolo, Barbaresco und einem eleganten Passito zeigt die Familie mit ihren Low-Alcohol-Weinen modernen Innovationsgeist. Der aromatisch-fruchtige Moscato d'Asti begeistert mit seinen typischen Noten von Pfirsich, Aprikose und einem Hauch Blütenhonig und ist ein beliebter Begleiter für Desserts und leichte Anlässe. Ergänzt wird das Sortiment durch die lieblichen Weine der Marke Serre Dolci: Ein weißer Moscato, der mit seiner Muskatnote sowie tropischen und zitrischen Aromen die sonnige Leichtigkeit des Piemonts einfängt, und ein roter Wein aus verschiedenen Trauben, der mit seinem Bouquet aus roten Beeren, reifen Kirschen und floralen Nuancen samtigen Genuss bietet.

Diese Weine spiegeln nicht nur den rebsortentypischen Charakter wider, sondern auch die kulturelle Verbundenheit der Region zu aromatischen, süffigen Weinen, die Tradition und moderne Trinkfreude harmonisch vereinen. Mit ihrer Vielseitigkeit und modernen Leichtigkeit sind sie die ideale Ergänzung unseres Sortiments im Bereich Low-Alcohol und sprechen sowohl Liebhaber klassischer Eleganz als auch Genießer unkomplizierter Genussmomente an.

Beschreibung

Farbe: goldgelb
Rebsorte: Moscato Bianco
Charakteristik: herrlich süß und spritzig mit Aromen von tropischen Früchten sowie einer floralen Komponente, am Gaumen zeigt sich eine prägnante Süße geflogt von einer lebendigen Mineralität. Der Nachhall offenbart eine herbe Aromatik erinnernd an karamalisierte Kumquats
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 5 % vol.
Restzucker: 130 g/l
Gesamtsäure: 5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

als Aperitif, zu Gebäck, Erbeeren, Eis, Torten, zum Abschluss einer Mahlzeit

Stand: 21.06.2026 23:45 Uhr