



Moscato d'Asti '101' 2015 Azienda Agricola Ca'del Baio

Sexy Moscato vom Feinsten! Und der sorgt mit seinem verführerischen Mousseux und feiner Fruchtsüße für die italienischen Momente!

Weintyp	Perlwein
Produzent	Azienda Agricola Ca'del Baio
Region	Piemont
Rebsorte(n)	Moscato Bianco
Geschmack	fruchtig
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	5,5%
Reifepotenzial	bis 2017
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

Gambero Rosso 2013 über Ca' del Baio

"Ein über Jahrhundert alter Landwirtschaftsbetrieb, dessen Arbeit im letzten Jahrzehnt von zunehmenden italienischen und ausländischen Anerkennungen belohnt wurde. Giulio Grasso widmet sich mit dem Beistand seiner gesamten Familie, sowohl dem Land, als auch dem Keller. Alle Barbaresco-Selektionen zeichnen sich durch bemerkenswerten Stoff aus und unterscheiden sich nur durch die Eigenheiten der Ursprungslagen, unmittelbar und vollmundig der Valgrande."

Slow Wine 2013 - Slow Food Editore über Ca' del Baio

"Geradlinigkeit und Sorgfalt bei der Arbeit scheinen dieser grundsoliden Familie in den Genen zu liegen. Sie bringen großartige Terroir-Weine zu attraktiven Preisen unters Volk."

Wine in Black Bewertung: 92 P

Er ist einer der größten Gigolos des Weinbaus in Bella Italia: der Moscato d'Asti! Denn dieser fruchtige, prickelnde und mit feinsten Perlage ausgestattete Schäumwein ist ein verführerischer Hochgenuss, wenn er eisgekühlt als Aperitif, zum Dessert oder einfach pur getrunken wird.

Ganz besonders gelungen ist der Moscato d'Asti 2014 vom beliebten Barbaresco-Weingut Ca' del Baio, der mit seiner funkelnden, hellgrünen Farbe, seinem feinen Mousseux, dem unerschämten verführerischen Bouquet nach Frühlingsblüten, Lindenhonig, saftigen Pfirsichen, Rosenblüten und Muskattrauben, seiner fruchtig-frischen Aromenfülle und der genial dosierter Fruchtsüße so unwiderstehlich ist wie Sommer-Spaziergang am Strand.

Schon solo getrunken ein hinreißend vergnüglicher Aperitif. Ganz besonders köstlich mit frischen Himbeeren oder Erdbeeren (am besten im Kühlschrank vorkühlen) die dann mit dem Moscato d'Asti aufgeegossen werden. Das schmeckt umwerfend gut, schon beim Eingießen läuft einem das Wasser im Munde zusammen!

Weingut

Die Azienda Agricola Ca' del Baio ist in Treiso in der Provinz Cuneo im Gebiet der Langhe zu Hause und ein italienischer Familienbetrieb, wie er im Buche steht. Seit über hundert Jahren und vier Generationen arbeitet hier die Familie Grasso, die heute mit Großvater Ernesto, Vater Giulio und Mutter Luciana und den drei Töchtern Paola, Valentina und Federica beste Piemonteser Weine erzeugt - und das zu familiären Preisen.

Vinifikation

Der Ca'del Baio Moscato d'Asti '101' 2015 ist aus 100% Moscato Bianco vinifiziert und stammt aus Parzellen mit Kalkböden der Lage Tre Stelle in der Kommune Treiso. Die Rebstöcke wurden zwischen 1983 und 2000 gepflanzt. Nach der Lese Anfang September und der leichten Quetschung der Trauben, fand die Fermentierung und Mazeration in temperaturkontrollierten Edelstahlstanks statt, bis der Alkoholgehalt von 5% erreicht war. Danach wurde der Wein für 2 Monate auf der Hefe gelassen und dann abgezogen. Er zeigt eine überraschend feine Perlage. Der Name '101' geht übrigens auf die Grundstücknummer zurück, die vom örtlichen Katasteramt für den Weinberg vergeben wurde.