


# Le Anfore Moscato Tenuta Casadei Toscana IGT 75 cl









75 cl

 - Toscana - 2022

 Tenuta Casadei

Leuchtendes Strohgelb mit leichtem Kupfertön und feinem Schleier. In der Nase Orangenblüte, Muskattraube, Pfirsich und Aprikose, dazu Zitronenzeste, Kräutertee und ein Hauch Honig. Am Gaumen trocken, saftig und griffig, mit reifer Steinfrucht, zarter Phenolik und kühler Kräuterfrische. Die Textur ist cremig, das Finale lang, salzig und leicht würzig. Ein amphorenvergorener Moscato aus der Toscana, der Duft, Grip und Mineralität harmonisch verbindet und vielseitig zu Tisch passt.

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|   | <b>Traubensorte</b>    | Moscato Bianco  |
|  | <b>Herkunft</b>        | Toscana   |
|  | <b>Produzent</b>       | Tenuta Casadei  |
|  | <b>Vinifikation</b>    | Spontangärung ohne zugesetzte Hefen in 800-l-Terrakotta-Amphoren mit langer Maischegaerung auf den Schalen (ca. 20 Tage) anschliessend Ausbau in Amphore und Flasche.   |
|  | <b>Charakter</b>       | Leuchtendes Strohgelb mit leichtem Kupfertön und feinem Schleier. In der Nase Orangenblüte, Muskattraube, Pfirsich und Aprikose, dazu Zitronenzeste, Kräutertee und ein Hauch Honig. Am Gaumen trocken, saftig und griffig, mit reifer Steinfrucht, zarter Phenolik und kühler Kräuterfrische. Die Textur ist cremig, das Finale lang, salzig und leicht würzig. Ein amphorenvergorener Moscato aus der Toscana, der Duft, Grip und Mineralität harmonisch verbindet und vielseitig zu Tisch passt. |
|  | <b>Passt zu</b>        | Antipasti, Gemüsetarte, orientalisch gewürzte Küche, Geflügel, Hartkäse   |
|  | <b>Trinkempfehlung</b> | Jetzt bis 2030 geniessen, 10-12°C   |
|  | <b>Artikel Nr.</b>     | 50689/22  |
|  | <b>Inhalt</b>          | 75 cl   |
|  | <b>Jahrgang</b>        | 2022  |
|  | <b>Weintyp</b>         | Orangeweine   |