

## *Passito Moscato DOC 2001*

Komplexes, intensiv duftendes Bouquet, typische Moschusaromatik, reife Früchte, süß, harmonisch

La Spinetta, Piemont  
100% Moscato, weiß  
24 Monate Barrique

Trinktemperatur: 10 - 12 C  
Zu Gebäck, würzigem Gorgonzola oder als flüssiger Nachtisch

Gambero Rosso: 2/3 Gläsern

0.50 l  
Bestellnummer 34801



## *LA SPINETTA - Viticoltori Giuseppe Rivetti & Figli - Castagnole Lanze*

Giorgio Rivetti ist der begabteste Winzer der Piemonteser Weinszene. Und der ehrgeizigste. Unterstützt von seinen wesentlich stilleren Brüdern und seinem Sohn, die sich um Haus, Hof und die Weinberge kümmern, ist er der Vorreiter des modernen Weins im Piemont. Mit seinem Moscato, zu dessen Wiederentdeckung als Dessertwein er entscheidend beigetragen hat, fing alles an. Dann waren der Barbera Ca di Pian und der Pin an der Reihe. Die große Cuvée aus Nebbiolo und Barbera wurde zum Flaggschiff des Erfolgs. Dann die beiden Barbera-Weine aus der Lage Gallina und der Asti Superiore Bionzo, die reihenweise die 3 Gläser einheimsten. Mit seinen drei großen Lagen-Barbareschi landete er den nächsten Coup und bot Angelo Gaja die Stirn. Dann ein Passito aus Moscato. Und danach: ein Zukauf im Barolo-Gebiet bei Grinzane Cavour. Was kommt noch? Bei Giorgio kann man immer gespannt sein!