

## *Moscato d' Asti DOCG Vigna senza nome 2009*

Elegant und fein-würzig, getrocknete Aprikosen und Holunderblüten

Braida, Piemont

100% Moscato Bianco, weiß

Stahltank

Trinktemperatur: 6 - 8 C

Zum Frühstücksbrunch oder mit frischem Obst zum Ausklang eines schönen Menüs

0.375 l

Bestellnummer 82009



## *BRAIDA di Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro*

Es gibt im Piemont keine Rebsorte, die in den letzten Jahren soviel Beachtung gefunden hat, wie der Barbera. Es gibt zwei bedeutende Gebiete für ihren Anbau. Barbera wächst sowohl in der Zone Alba als auch rund um Asti. Während er sich in den Langhe die besten Lagen mit dem Nebbiolo teilen muß, herrscht er in Asti uneingeschränkt. Mit seiner schwarzroten Farbe erinnert der Barbera an Cabernet Sauvignon. Sein eher dezentes Tannin macht ihn früh trinkreif und seine tiefe Frucht und seine anfangs deutliche Säure prädestinieren ihn für die Lagerung im Barrique. Dadurch erhält er eine fein nuancierte, vielschichtige Textur und einen angenehmen Trinkfluß. Der große Pionier, der die Klasse dieses "Bauernweins" entdeckte, war Giacomo Bologna, der Vater von Raffaella, die heute zusammen mit ihrem Bruder Beppo das Weingut leitet. Mit seinem Bricco dell' Uccellone, der erstmals 1982 auf den Markt kam, wurde der Barbera neben Barolo und Barbaresco in den Adelsstand erhoben. Die größte Konkurrenz kommt mit dem Bricco della Bigotta und dem Ai Suma aus dem eigenen Weingut. Ai Suma heißt: "Wir haben es geschafft!"