



---

---

## Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC

---

---



**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
Weinberge in der Gemeinde von  
Montalcino

**Rebsorten:** Moscato Bianco

**Ausbau/Reife:** Die Trauben werden Mitte Oktober geerntet und danach ca. 45 Tage getrocknet. Die Reifung erfolgt für 24 Monate in französischen Barrique-Fässern und weitere 12 Monate auf der Flasche.

**Eigenschaften:** Intensiv leuchtendes Goldgelb.  
Deutliches Aroma von Blumen mit leicht würzigen Noten. Angenehm süß und samtig im Geschmack, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von Mandeln. Ein Wein von großer Ausgeglichenheit.

**Restzucker:** 66 g/l

**ideal zu:** Gorgonzola, Stilton-Käse, Desserts auf der Basis von getrockneten Früchten und Mandeln

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2006