

LA LUPA

Moscato d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Erstes Etikett 1985

... die Eigenschaften des Weinberges ...

Rebsorte: 100% Moscato bianco di Canelli
Pflanzung des Weinberges: im Jahre 1950
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 8000
Art der Züchtung: Guyot
Art des Schnittes: 1 Trieb mit 6 Knospen
Höhe über dem Meeresspiegel: 300-350 m
Bodenzusammensetzung: mergelig, kalkhaltig

Dieser Weinberg wurde an einem sehr steilen Abhang angelegt, so dass die Wendeplätze an manchen Stellen stufenartig sind. Die sehr sonnige Lage des Weinberges erlaubt es, die Weinlese so lange aufzuschieben, bis die Trauben sehr reif sind und die charakteristische goldgelbe Farbe angenommen haben. Somit erreicht man einen hohen Zuckergehalt, der eine langsame Gärung im Autoklav ermöglicht. Der halb vergorene Wein pendelt sich auf einen Alkoholgehalt von 5,5%-6% Vol. ein. Das entspricht einem potenziellen Zuckergehalt von 6-7 Vol., je nach Weinlese.

Daraus resultiert ein Wein von intensiv strohgelber Farbe. Der Süße sind eine gute Säure (5g/l) und ein guter Alkoholgehalt gegenübergestellt, was ihn am Gaumen sehr angenehm macht und die Entwicklung des Duftes und des Aromas, die typisch sind für den Moscato von Canelli, begünstigt: Akazienblüten, gelber Pfirsich, Rosmarin. Er wird 3 Monate nach der Kelterung in Flaschen abgefüllt und kann bereits innerhalb des gleichen Jahres genossen werden. Seine komplexe Aromaentwicklung kommt am besten einige Monate nach der Abfüllung zur Geltung.

Presseberichte

2008: Bereits mit dem ersten Schluck werden Sie erkennen, dass diese Köstlichkeit wahrhaft eine Sünde wert ist. Der Muskateller zeigt sich in seiner schönsten Form mit einem fruchtigen und blumigen Aromen-Zusammenspiel. Der Wein ist angenehm gezuckert mit einer schönen Frische, die von sehr feinen Bläschen getragen wird. Einfach köstlich! (www.chateauonline.fr)

Er hat eine aromatische Süße, die an Zitrusfrüchte und Orangenblüte erinnert, Merkmale, die bei der Probe wiederkehren, gestützt von einer mäßigen Frische und von einer guten Würzigkeit beim Abgang. (*Duemilavini*)

