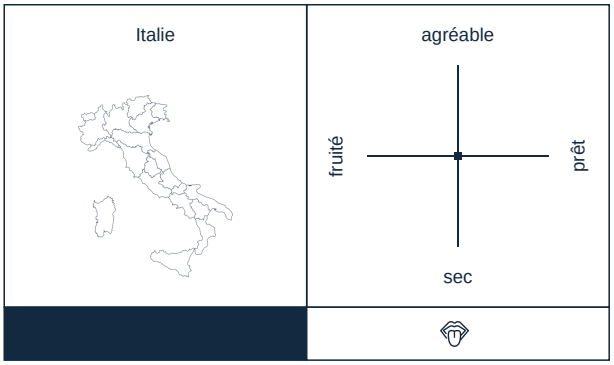
DURELLO MOSCATO SPUMANTE NATURALE DOLCE D'ITALIA DURELLO

VINI BÉE



Le bouquet pur et typé du cépage développe un fruité intense, où lon retrouve des réminiscences de raisin, de raisins secs et de fruits à noyau séchés. Ce Moscato Spumante séduit par ses arômes de raisin délicats et bien marqués, par son acidité fruitée, son sucre résiduel discret et la finesse de ses bulles de gaz carbonique. Son rapport qualité-prix et son caractère avenant convainquent à tous points de vue.



Moscato

Maturité optimale: 1 - 1 Années

La fermentation est interrompue prématurément par refroidissement du moût en fermentation. Le vin jeune est ensuite soutiré, filtré et mis en bouteille.

raisin sec

apéritif, pudding, crème à la vanille, tarte aux fruits, gâteaux

Température de dégustation: 6 jusqu'à 8 °C

7.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873