

FRANZ HAAS

MOSCATO ROSA

LAGE

Die Reben des Moscato Rosa wachsen auf 250-300 Metern Meereshöhe in einer besonders windigen Lage. Sie sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Der Wind verhindert, dass sich im Weinberg Feuchtigkeit staut, die zur Bildung von Fäulnis (Botrytis) führen könnte. Bei dieser empfindlichen Rebsorte würde dadurch die Vielzahl der aromatischen Komponenten zerstört und die Intensität der Farbe abgeschwächt. Die Böden bestehen aus einer Mischung von Porphyr, Sand, Tonerde und Kalkgestein.

PRODUKTION

Die Trauben werden wie ein Rotwein jedoch mit kurzem Maischekontakt vergoren, um die Extraktion von unangenehmen Gerbstoffen zu verhindern. Nach Unterbrechung der Gärung durch Kälteeinwirkung reift der Wein in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung.

WEINBESCHREIBUNG

Der Moscato Rosa präsentiert sich in leuchtend rubinroter Farbe, mit lebendiger Frische und einem intensiven, aromatischen Bukett mit Noten von Rosen, Gewürznelken, Zimt und Orangenschalen. Im Gaumen betört der Wein durch eine komplexe, angenehme und elegante Struktur mit einem faszinierenden Spiel zwischen Säure, Süße und Gerbstoffen.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Moscato Rosa ist ein besonderer Süßwein und kann als ausgefallener Aperitif oder auch als Meditationswein sowie zu trockenen Süßspeisen wie Linzer- oder Schokoladentorte und zu Desserts auf Basis von Kakao serviert werden.



HEKTARERTRAG 15 - 25 HL

PRODUKTION 12.000 - 15.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° C - 16° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it