



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Tacchino Moscato d'Asti DOCG

Artikel-Nr: 120068

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Moscat

KLASSIFIZIERUNG DOCG

ERZEUGER Azienda Agricola Tacchino

AUSBAU Nur die reifsten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur für 4-6 Tagen in geschlossenen Tanks vergoren und danach unter Druck in Flaschen gefüllt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase liegt ein konzentrierter Duft von gelben Früchten, Akazienhonig und taufrischen weißen Blüten. Am Gaumen präsentiert er sich in einer Kombination von einer behutsam eingebunden Süße und dem spielerisch prickelnden Auftreten eines Frizzante.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif oder zu Süßspeisen wie zum Beispiel Bayrisch Creme

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C



Es ist immer wieder schön zu sehen, mit wieviel Entschlossenheit einige italienische Winzerfamilien ihr Weingut führen. Die Geschwister Romina und Alessio Tacchino sind das beste Beispiel. So haben sie den Ruf des Barbera del Monferrato in den letzten Jahren fast im Alleingang saniert und nebenbei noch als einzige Winzer überhaupt sechs Mal in Folge die begehrten Tre Bicchieri des Gambero Rosso für einen Dolcetto abgeräumt. Großvater Luigi hinterließ der Familie ein tip top gepflegtes Gut im Herzen des Monferrato. Jedoch mussten die Geschwister in ihren jungen Jahren oft hartnäckig gegen veraltete Ansichten ankämpfen. So haben sie nachts im Geheimen die Trauben selektiert und im Weinberg alle Spuren davon beseitigt. Heute haben Romina und Alessio ihre Philosophie perfekt zwischen dem Bewahren lokaler Eigenschaften und ihrem unablässigen Innovationsdrang austariert. Eine intensive Handarbeit im Weinberg ist daher ebenso selbstverständlich wie punktgenaue Kellararbeit nach neuesten technischen Standards. Ihre Weine verblüffen mit entwaffnender Ehrlichkeit, verbindlichem, regionalem Charakter und trinkfreudiger Harmonie. Und obendrein sind sie zu wirklich erstaunlichen Preisen zu haben.

