MOSCATO SPUMANTE DOLCE

/ 75 cl



Casa Paladin

Casa Paladin ist ein renommiertes Weingut, das für Exzellenz und Tradition in der italienischen Region Venetien steht. Mit einer Geschichte, die bis ins Jahr 1962 zurückreicht, produziert Casa Paladin seit mehr als einem halben Jahrhundert aussergewöhnliche Weine. Im Herzen der Prosecco-Region gelegen, ist das Weingut bekannt für sein Engagement für Qualität, Handwerkskunst und Respekt für das Land.

Unter der Leitung der Familie Paladin bewirtschaftet Casa Paladin seine Weinberge mit grosser Sorgfalt und Leidenschaft und sorgt dafür, dass nur die besten Trauben geerntet werden. Das Weingut setzt auf eine Kombination aus traditionellen Weinbereitungstechniken und modernen Innovationen, die Weine hervorbringen, welche die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs wunderbar zur Geltung bringen.

Von spritzigen Prosecco-Schaumweinen bis hin zu eleganten Rot- und Weissweinen bietet Casa Paladin ein vielfältiges Portfolio, das jeden anspruchsvollen Gaumen zufrieden stellt. Jede Flasche verkörpert die Essenz der Trauben und bringt die reichhaltigen Aromen, die Komplexität und die Eleganz der Region zum Ausdruck.

Mit der Verpflichtung zu nachhaltigen Praktiken und einem tiefen Respekt für die Tradition kreiert Casa Paladin weiterhin Weine, die Weinliebhaber auf der ganzen Welt begeistern und mit jedem Schluck zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	
Traubensorten	Moscato
Passend zu	Apéro, Süssspeisen
Degustationsnote	Der Moscato von Paladin zeichnet sich durch seine leuchtende strohgelbe Farbe mit angenehmen grünen Reflexen aus. Die Nase ist äusserst ausdrucksstark und raffiniert, aromatisch, mit unverkennbaren, fröhlichen Muskatnoten. Am Gaumen entfaltet sich eine umhüllende, harmonische Süsse, die angenehm von einer großen Lebendigkeit unterstützt wird. Ein faszinierender Wein aufgrund seiner Liebenswürdigkeit: eine Explosion von Fruchtaromen im Bouquet und ein angenehm süss-frischer Gaumen. Sein moderater Alkoholgehalt von 6.5% Vol. ermöglicht den Einsatz in verschiedenen Formen: zum Brunch, zum Apéro oder als Begleitung zu verschiedenen Kuchen und Desserts.