

Die Degustation

Die Auswahl fiel uns schwer: Rund 50 Weine haben wir verkostet, hier finden Sie eine Selektion einiger der interessantesten, geschmeidigsten und elegantesten Moscato d'Asti DOCG. Mit ihrem Restzuckergehalt von 5 bis 5,5 Prozent und der knackigen Säure sind sie jetzt perfekt in Harmonie, können aber auch noch etwas reifen.

Die Zahlen

Das Consorzio per la Tutela dell'Asti, schützt nicht nur die Ursprungsbezeichnung vor Missbrauch, unlauterem Wettbewerb und Fälschung, sondern koordiniert und fördert auch Aktivitäten zur Aufwertung des Ursprungsgebiets von Moscato-Bianco-Trauben, deren Anbau circa 9700 Hektar in 51 Gemeinden der Provinzen von Alessandria, Asti und Cuneo umfasst. Mehr als 1400 Hektar haben ein Gefälle von über 40 Prozent, davon 330 Hektar eines von über 50 Prozent. Es handelt sich um Rebberge mit der historischen Sorì-Bezeichnung. Sie können nicht maschinell, sondern müssen mit der Hand bearbeitet werden. Rund 4000 Betriebe sind an der Produktion von Moscato d'Asti DOCG und Asti Spumante DOCG beteiligt. Die Hügel von Asti wurden auch in die Liste des Unesco-Welterbes aufgenommen. Das Consorzio umfasst heute mehr als tausend Mitglieder. Insgesamt werden circa 91 Millionen Flaschen jährlich produziert, davon 53 Millionen Asti DOCG und 38 Millionen Moscato d'Asti DOCG, 2021 hat die Produktion gar hundert Millionen Flaschen überschritten. 90 Prozent des Weines werden exportiert.



Antichi Poderi dei Gallina
Moscato d'Asti DOCG
Poderi Gallina 2021
2023 bis 2024

Klassische Muskatellernase, Noten von Salbei und Aprikosen; geschmeidig, cremig am Gaumen, mit viel Schliff und einem langen Finale auf Mango-, Honigmelonen- und Mandelnoten. Solo oder auch zu Tempura oder chinesischer Küche.



Carussin
Moscato d'Asti DOCG
Filari Corti 2020
2023 bis 2025

Die Trauben werden im gleichnamigen Rebberg in San Marzano Oliveto gegen Mitte September gelesen: verführerische Nase nach exotischen Früchten und Heu; überaus geschmeidig im Mund, die Süsse perfekt durch die Säure ausbalanciert, lang. Kann reifen.



Coppo
Moscato d'Asti DOCG
Canelli Moncalvina 2021
2023 bis 2024

Einladendes Bouquet nach Minze und Moscatella, auch Zitronenzesten; im Mund saftig-frisch, kompakte Evolution mit pulsierender Säure. Elegante Interpretation der Rebsorte durch die traditionsreiche Familienkellerei Coppo in Canelli.



Braida
Moscato d'Asti DOCG
Vigna Senza Nome 2021
2023 bis 2024

Facettenreiches Parfüm mit Noten von frischen Pfirsichen und Limonen, auch Blüten; erfrischend cremiger Auftakt, saftige Evolution hin zu einem tropischen Finale von Zitronensorbet, Litschi und Rosen. Hervorragende Interpretation der Rebsorte.



Cascina Cerutti
Moscato d'Asti DOCG
Canelli Suri Sandrinet
2021
2023 bis 2025

Verströmt einen Duft nach Lindenblüten, Pfirsichgelee und Birnen, auch Salbei; im Mund cremig, ausgewogen und doch von einer feinen Säure unterstützt, endet lang. Suri heissen die traditionellen Hügellagen im Anbaugebiet des Moscato.



Fabio Perrone
Moscato d'Asti DOCG
Cascina Galletto 2021
2023 bis 2025

In Rebbergen der Cascina in Castiglione Tinella werden die Trauben für diesen Spitzen-Moscato gelesen: feinziselierte Blume nach Lindenblüten, Salbei und Orangenzenen; im Mund kompakt, die lebendige Säure und die Süsse in Balance, endet lang.



Bussi Piero
Moscato d'Asti DOCG
2021
2023 bis 2024

Von Rebbergen bei Calosso: charmantes Bouquet nach Blüten und Pfirsichkompott, auch dezente Nussaromen; cremiger Auftakt, vife Säure und doch sehr geschmeidig und lang. Kann man wärmtens als Aperitif oder zu Salami und Blauschimmelkäse empfehlen.



Cascina delle Rocche di Moncucco
Moscato d'Asti DOCG Bric d'Arsüra 2021
2023 bis 2025

Noten von weissen Pfirsichen, Zitrusfruchtsorbet und Lindenblüten; cremiger Verlauf mit vifer Säure, in Balance mit der Süsse, cremige Sorbetnoten im Finale. Sehr gelungener Wein, der mit Reife in der Flasche noch an Komplexität zunimmt.



Fontanafredda
Moscato d'Asti DOCG
Moncucco 2021
2023 bis 2024

Aus den Hügeln von Santo Stefano Belbo, einem Kerngebiet des Moscato, stammen die Trauben für diesen harmonischen Wein: präzise Muskatellernase; im Mund kompakt, Honig und Tee, auch Nougat und Marzipan im langen Finale. Sehr süss.



La Maranzana
Moscato d'Asti DOCG
Muscatè Bianco 2021
2023 bis 2024

Einnehmende Aromen von Holunderblüten und Pfirsichen, auch Honig; der Auftakt saftig, die Säure belebend, schöner Schliff und gute Länge auf Zitrusfrucht, Steinobst und wiederum Honig. Lang und hervorragend zur Pasticceria.



Roberto Sarotto
Moscato d'Asti DOCG
Solatio 2021
2023 bis 2024

Startet mit eleganten Frucht- und Blütenaromen; im Mund saftig, die Säure lebendig, Nuancen von Limonensorbet, Akazienhonig und Pfirsichen im Finale, feine Würze. Kann man alleine, aber auch zu Desserts, Wurstwaren und Gorgonzola genießen.



Teresa Soria
Moscato d'Asti DOCG
Vigna Moncucco 2021
2023 bis 2025

Duftet nach reifen Pfirsichen und Aprikosenkonfitüre, auch Mandelnoten; am Gaumen saftig und doch auch mit Struktur, die Säure delikat und Counterpart zur frischen Süsse, das attraktive Finale lang auf Noten reifer Pfirsiche und Litschi. Exzellent.



Malgrà
Moscato d'Asti DOCG
Cugnexio 2021
2023 bis 2025

Einzellagen-Moscato aus dem Rebberg Cugnexio. Bei niedriger Temperatur in Stahl vergoren. Duftet facettenreich nach Heu, Honig und Blüten, auch Zitrus- und Minzaromen; kompakt im Mund, geschliffen, schöne Evolution hin zu Noten roter Beeren. Gelungen.



Caudrina
Moscato d'Asti DOCG
La Galeisa 2021
2023 bis 2024

Selektion der besten Trauben der Cascina Caudrina: akzentuierte Noten von Steinobst, Litschi und Ginseng; am Gaumen saftig, die Säure belebend; schöner Schmelz und Cremigkeit in einem angenehmen Pfirsichkompott-Zitrusfrucht-Finale.



Terrabianca
Moscato d'Asti DOCG
Vignot 2021
2023 bis 2026

Aussergewöhnliches Bouquet nach Orangenblüten, Salbei, Nüssen, Zitrusfrucht; sanfte Evolution mit knackiger Säure, im Abgang lang, mit Noten von Honig und Kakigeele. Gelungen. Welches Alterungspotenzial ein Moscato haben kann, beweist der harmonische Jahrgang 2012 des Vignot.



Marengo
Moscato d'Asti DOCG
Strevi Scrapona 2021
2023 bis 2024

Überzeugender Biowein mit einer Blume nach Honig und Mandeln, ausgewogen zwischen Süsse und Säure, im Finale Minz- und Honigmelonennoten. Die Familie Marengo kultiviert ihre Rebberge in den Hügellagen im Osten des Anbaugebietes bei Strevi.



Tenuta Il Falchetto
Moscato d'Asti DOCG
Canelli Ciombo 2021
2023 bis 2024

Dieser Moscato aus Santo Stefano Belbo glänzt mit seiner einladenden Zitrusfrucht-Lindenblüten-Aromatik, auch Minz- und Salbeinoten; im Mund saftig-krokant mit geschmeidiger Evolution hin zu Limonensorbet und mineralischen Nuancen.



Vinchio Vaglio
Moscato d'Asti DOCG
Valamasca 2021
2023 bis 2025

Anheimelndes Aroma nach Pfefferminze, reifen Pfirsichen und Lindenblüten; cremige Textur, geschmeidig und lang mit perfekter Spuma. Passt zum Bunet (einer piemontesischen Süßspeise), aber auch zu cremigem Gorgonzola.



Michele Chiarlo
Moscato d'Asti DOCG
Nivole 2021
2023 bis 2025

Einnehmende Pfirsich- und Orangennase, Salbei- und Rosennoten; am Gaumen geschliffen, die Säure gut eingebunden, ausgewogen zwischen Frische und Süsse, Noten von Honig, reifen Aprikosen und Nüssen im Finale. Hervorragende und stets zuverlässige Machart.



Tenuta Olim Bauda
Moscato d'Asti DOCG
Centive 2021
2023 bis 2025

Akzentuierte Zitrusfrucht-Pfirsich-Nase, Noten von Minze und Holunderblüten; geschmeidig-süßer Verlauf mit perfekt eingebundener Säure. Zarte Aromen von weissen Früchten und Birnen im anhaltenden Finale. Zu Desserts der piemontesischen Tradition und Käse.



Vite Colte
Moscato d'Asti DOCG
La Gatta 2021
2023 bis 2024

Warmduftige Noten von Honig und Lindenblüten, auch Bittermandeln; am Gaumen süß und gut gebaut, das Finale reif-beerig. Erfriechender Moscato, den man zur Pasticceria, zu Macedonia oder auch zu frittierten asiatischen Gerichten genießen kann.