



## CASTEL BESENO

BEZEICHNUNG | Trentino Superiore  
Castel Beseno  
DOC kontrollierte Ursprungsbezeichnung

NAME | Castel Beseno

TRAUBENSORTE | 100% Goldmuskateller

LAGE | Besenello Hügel

ANBAUART | Pergola Trentina

WEINLESE | Handablese in Kasten und Holzgittern

VINIFIKATION | Nach der Trockung 2 Monate lang in der Obstdarre, werden die Trauben gepresst. Dann folgt reduktive Cryomaceration, mit Vergärung und Ausbau in Edelstahltanken

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe | Stroh gelb

Geruch | Noten von Salbei, Zitrone und getrocknenen exotischen Früchten

Geschmack | Aromatisch, süß, rund und anhaltend

ALKOHOLGEHALT | 11,5% vol.

VERFÜGBARE

FLASCHENGRÖSSE | 50 cl.

SERVIERTEMPERATUR | 10° C

SPEISENEMPFEHLUNG | Zu Desserts, süßem und salzigem Finger Food und nach dem Essen als Meditationswein