

Naam	Moscato Giallo Amabile
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, zoet, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% moscato giallo

Omschrijving

Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer.

De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct.

De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinificeerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen.

De moscato Amabile heeft een strogele kleur. Frisse en aromatische wijn die verrast door haar complexe kruidige tonen en subtiele jasmijn- en abrikozenaroma's. Een minder typische moscato smaak dan de zoetere variant.

Serveren bij	aperitief, kruidige schotels, zachte nagerechten, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	350-450 m boven zeeniveau, zuid - oost, lemige, zandige en grindige bodem, rijk aan dolomiet.
Opbrengst	65 hl/hectare.
Oogst	Gedurende de maand september.
Vinificatie	Koude maceratie in de pers, temperatuurgecontroleerde gisting in inox vaten, gevolgd door een rijping sur lies.
Opvoeding	Rijping sur lies.

