



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

211201 2025
2025er Castel Firmian Moscato Giallo Trentino DOC
DOC
Castel Firmian

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eine verführerisch aromatische Reise nach Italien.
	Geschmacksrichtung	lieblich
	Leitaromen	Orangenblüten, exotische Früchte, Litschi
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Desserts und als Aperitif
Farbe	WEISS	
Alkohol	10,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Dieser Moscato Giallo begeistert mit Aromen von Orangenblüten, exotischen Früchten und einer perfekt ausbalancierten Süße.

Der Castel Firmian Moscato Giallo ist ein aromatischer Weißwein, der die lebendige Frische und Süße der Moscato-Traube perfekt einfängt. Die Trauben für diesen Wein werden entlang des Etschtals im Trentino angebaut, wo sie von den idealen klimatischen Bedingungen profitieren. In der traditionellen Weinbereitung wird großer Wert darauf gelegt, die Intensität der natürlichen Aromen zu bewahren. Der Moscato Giallo zeigt sich in einem leuchtenden Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifen gelben Früchten, Orangenblüten und exotischen Früchten wie Litschi. Am Gaumen überrascht der Wein mit einer delikaten Süße, die von einer lebendigen Säure ausgeglichen wird, was dem Wein eine hervorragende Balance verleiht. Er eignet sich ideal als Begleiter zu leichten Desserts, Käseplatten oder einfach als erfrischender Aperitif. Mit einem Alkoholgehalt von 12,5 % bleibt er angenehm leicht und harmonisch.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Castel Firmian**

Die Weine von Castel Firmian bringen Ihnen die ganze Vielfalt des Trentins ins Glas – eine beeindruckende Landschaft mit sehr langer Weinbautradition, geprägt von hohen Bergen, Terrassenlagen bis hin zur Ebene des Gardasees. Jeder Wein steht für eine

bestimmte Rebsorte, ein einzigartiges Terroir und ein besonderes Mikroklima. Hier finden viele autochthone und internationale Rebsorten ideale Bedingungen, ihren besten Standort, und präsentieren sich später als hervorragende, typische Vertreter ihrer Art mit frischem, aber zugleich kraftvollem Charakter und großer Ausgewogenheit.

Rebsorten

100% Moscato Giallo

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	0%	Edelstahltank	

Zutaten

Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-), Apfelsäure (D,L-; L-), Citronensäure), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Kaliummetabisulfit (SULFITE), L-Ascorbinsäure)

Stand 22.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de