

# MASI

## MOXXÉ DEL RE

### OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT

Das Sortiment der Moxxé Spumanti erweitert sich mit einem Metodo Classico aus 100% Pinot Nero-Trauben aus dem Oltrepò Pavese Gebiet, das sich außerordentlich für Sekten eignet. Moxxé del Re zeigt eine feine, anhaltende Perlage, delikaten Düften von Zitrusfrüchten, Heu und Luzerne. Seine zurückhaltende Säure verleiht ihm Süffigkeit und Frische. Die kalkhaltigen Böden verleihen ihm eine herrliche Saftigkeit.

#### REBSATZ

Pinot Nero.

#### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Verhaltenes Goldgelb, beständige und feine Perlage.

**Bouquet:** Komplexe Aromen, die sich von Zitrusnoten bis hin zu Brotkruste, Heu, Luzerne erstrecken; Eindrücke, wie sie typisch sind für Pinot Nero.

**Geschmack:** frisch dank der zurückhaltenden Säure, üppiger Salzeindruck, kräftig, ziemlich kompakt im Mund.

#### KOMBINATIONEN

Perfekt als Aperitif oder um feierlich miteinander anzustoßen. Er begleitet schön Cruditè und Marinaden vom Fisch sowie Räucherlachs. Hervorragend zu frittiertem Gemüse oder Meeresfrüchten, „Pinzimonio“ und Hähnchensalat. Probieren Sie ihn auch zu „Risotto alla Milanese“.

SERVIERTEMPERATUR: 8° C  
ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.



750  
ml



Moxxé del Re verdankt seinen Namen der „Moxxé“- Spumante-Linie von Masi auf dem Weingut „Casa Re“, das Masi in Oltrepò Pavese erwarb, einem bedeutenden Anbaugebiet für italienischen Metodo Classico aus 100% Pinot Nero Trauben. In den Zwanzigerjahren des vergangenen Jahrhunderts strahlte das über dem Weingut thronende Jugendstil-Haus Eleganz und Schönheit aus – so sehr, dass die Anwohner es „Casa del Re“, das Haus des Königs, nannten. Später wurde „Casa Re“ zum Ortsnamen für das Gebiet bis zum Erwerb durch Masi im Januar 2024.