

## WEIN & SPEISE

### Marcarini Moscato d'Asti 2019 & Pfirsich Melba mit Vanilleeis Auguste Escoffier gewidmet

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„Io bevo italiano.“ – „Ich trinke italienisch.“

Manchmal muss es süß sein.

Heute möchte ich Ihnen den 2019er Moscato d'Asti von Poderi Marcarini aus dem Piemont vorstellen, kombiniert mit Pfirsich Melba und Vanilleeis.

Um die Bedeutung des Weinguts Marcarini zu erfassen, reicht es nicht aus, nur die aktuelle Entwicklung zu berücksichtigen – etwa die Optimierung der Weinbaubetriebe, die modernen Produktionstechnologien oder die internationale Verbreitung ihrer Weine –, sondern man muss auch ihre Traditionen kennen. Heute wie damals bewirtschaftet die Familie Marcarini, nunmehr in sechster Generation, mit Leidenschaft ihre Weinberge und vinifiziert die Trauben nach den Vorgaben der strengen piemontesischen Tradition, insbesondere der Tradition des Weinanbaugebiets Langhe, seit 1994 eine geschützte Denominazione di origine controllata (DOC). Die Geschichte des Weingutes Marcarini ist geprägt von wegweisenden Entscheidungen, harter Arbeit, Technik und Intuition – es ist eine Geschichte für alle Liebhaber von mit Herz und Verstand erzeugten Weinen.

Der Moscato d'Asti ist ein außergewöhnlicher süß-aromatischer Dessertwein, leicht sprudelnd, einzigartig in der Welt und der Stolz Italiens. Die Rebe ist der alte Moscato Bianco aus dem Piemont. Schon zur Römerzeit bekannt, wird er heute in den Weinbergen der „Cascina Sargentin“ liebevoll gepflegt, einem Anbaugebiet, das für diese bemerkenswerte Rebsorte besonders geeignet ist.

Die **analytischen Daten** sind:

👉 5 % Vol. Alkohol

👉 5,38 g/l Säure

👉 128,2 g/l Zucker

**Verkostung:** Die Farbe ist ein helles Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Der sanfte weiße Schaum entwickelt sich zu einer sehr feinen und anhaltenden Perlage. Das aromatische, füllige und fruchtige Bouquet ist reichhaltig, intensiv und anhaltend. Der Geschmack ist angenehm süß und frisch aufgrund des mäßigen Alkoholgehalts und der genau richtigen Säure; er ist weich und reichhaltig mit moschusartigen Anklängen – typisch für Muskattrauben. Der aromatische Nachhall des Weines ist sehr lang und intensiv. Um das außergewöhnliche Bouquet des Moscato d'Asti zu unterstützen, ist eine Trinktemperatur von etwa 10 °C und die Verwendung von Kristallgläsern zu empfehlen.

Als Dessertwein par excellence passt der Moscato d'Asti zu frischem Gebäck und Kuchen (wie etwa dem klassischen italienischen Panettone) oder allen Arten von gebackenen Desserts und Obst.

Heute gibt es zum 2019er Marcarini Moscato d'Asti Pfirsich Melba (Pêche Melba) und Vanilleeis. Pfirsich Melba ist eine Eisspeise, die Auguste Escoffier der australischen Sängerin Nellie Melba widmete, die von 1892 bis 1893 am Londoner Royal Opera House gastierte. Angeblich wurde dieser Eisbecher zu diesem Anlass erfunden. Escoffier kreierte damals ein Dessert für Melba, indem er pochierte Pfirsiche auf Vanilleeis setzte, serviert in einem aus einem Eisblock geschnitzten Schwan. Der Schwan bezog sich auf Wagners Oper Lohengrin, in der Nellie Melba

brillierte. Zu diesem Zeitpunkt wurde das Dessert – auch von Escoffier – noch nicht Pfirsich Melba genannt. Unter dem Namen Pfirsich Melba servierte er das Dessert erstmals zur Eröffnung des Hotels Carlton in London im Juli 1899. (Quelle: Wikipedia)

Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.  
Das Rezept ist eher für Fortgeschrittene geeignet, weswegen auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind:

Pfirsich, 2019er Marcarini Moscato d'Asti, Zucker und Vanilleeis.

Ich habe mich von Auguste Escoffier inspirieren lassen, der pro Portion einen halben geschälten Pfirsich in Läuterzucker pochiert, in einer Sektschale auf Vanilleeis gesetzt, mit Himbeerpüree überzogen, mit Schlagsahne dekoriert und mit Waffeln serviert hat. Ich hingegen habe den Pfirsich statt in Läuterzucker in Marcarini Moscato d'Asti und Zucker pochiert. Anstelle des Himbeerpürees habe ich den Wein, in dem der Pfirsich pochiert worden ist, stark reduziert und auch auf die restliche Garnitur verzichtet.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

**Salute**

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein

#WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet

#WeinausDeutschland #WeinausItalien #WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut

#HandgemachteWeine #Marcarini #PoderiMarcarini #2019MarcariniMoscatoD'Asti #PfirsichMelba

#MoscatoD'Asti #Piemont #Olivenöl #Filod'Olio #Oliod'oliva #spontanVergärung

#selektiveHandlese #Olivenöl #Dessertwein #Stimmungswein