

Bera Brachetto del Piemonte DOC

Aromafülle - überraschend anders - süss und selten



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Brachetto

Produzent

Azienda Agricola Bera

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

37.5 cl

Trinktemperatur

7-9°C

Alkoholgehalt

6.5%

Artikelnummer

22051319

Kulinarik

Feinen Mandelkuchen, Panettone,
Erdbeer-Tiramisù, Kirschengratin.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Brachetto ist das leichte, rote Pendant zum Moscato d'Asti. Die Farbe und das expressive Bukett erinnern an Erdbeeren. Der Herstellungsprozess ist ähnlich wie beim bekannteren Moscato. Der Most wird langsam heruntergekühlt, um die Gärung abzustoppen. Nahe an 0° kann der Traubensaft über längere Zeit gelagert werden. In geschlossene Gärtanks umgepumpt, wird die Gärung in Gang gebracht. Zwischen 5.0 und 6.0% vol. Alkohol wird sie gestoppt, sodass eine markante Süsse erhalten bleibt. Ein prickelnder, süsser, leichter Rotwein mit wenig Alkohol verlässt den Keller.

Feinen Mandelkuchen, Panettone, Erdbeer-Tiramisù, Kirschengratin.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtend helles Kirschrot mit rotgoldenen Reflexen, fein perlend

Aromatik

Aromatik: Frisch-fruchtiges Bukett, Kirsche, Johannisbeeren, Himbeerkonfitüre, zarte florale Note nach Holunder, im Finale kräutrig-vegetaler Duft

Körper

Körper: Lebendiger, langer Auftakt, filigranes Säure-/Gerbstoffspiel, fein perlend, mittelkräftiger Körper, dominierende Süsse im Abgang, präsent im Gaumen

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Üppig, verführerisch - überraschend anders



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch