

Brachetto del Piemonte DOC

Aromafülle - überraschend anders - süß und selten



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Brachetto
Produzent	Verschlusstyp
Azienda Agricola Bera	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2022	ab 2022
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	7 - 9°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
6.5%	22051722
Kulinarik	Ausbau
Feinen Mandelkuchen, Panettone, Erdbeer-Tiramisù, Kirschengratin	Inox

Rebsorte	Verschlusstyp
Brachetto	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	Trinktemperatur
ab 2022	7 - 9°C
Artikelnummer	Ausbau
22051722	Inox



ÜBER DEN WEIN

Die Traubensorte, die in Italien im südlichen Piemont wächst, gibt dem Wein den Namen. Brachetto ist das leichte, rote Pendant zum Moscato d'Asti. 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.

Gesamteindruck: Üppig, verführerisch - überraschend anders.

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.



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