

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

2022

Genussreife

ab 2022

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

7 - 9°C

Alkoholgehalt

6.5%

Artikelnummer

22051722

Kulinarik

Feinen Mandelkuchen, Panettone,
Erdbeer-Tiramisù, Kirschengratin

Ausbau

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