Caruss Brachetto Passito Piemonte DOC

Fruchtig - süss - intensiv

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft
Italien

Produzent
Roberto Sarotto

Jahrgang
2021

Flaschengrösse
37.5 cl

Alkoholgehalt
16%

Rebsorte
Brachetto

Verschlusstyp
DIAM

Genussreife
Genussreif

Trinktemperatur
8 - 10°c

Artikelnummer
22206321

Ausbau
Inox



ÜBER DEN WEIN

Der Caruss Passito wird aus getrockneten Brachetto-Trauben aus der Gemeinde Neviglie gewonnen. Die Weinberge wachsen auf ton- und kalkhaltigen Böden, die dem Wein eine angenehme Mineralität verleihen. Die Trauben werden Anfang September geerntet und anschliessend bis Ende November in Holzkisten getrocknet, um konzentrierte Aromen zu entwickeln. Nach dem Entrappen und Pressen erfolgt die Fermentation mit Maischestandzeit. Der Wein reift in Barriques und erhält zum Abschluss einen kurzen Ausbau im Edelstahltank, was ihm Komplexität und Frische verleiht.

Obstkuchen, kleine Gebäcke, Schokolade

BESCHREIBUNG

Farbe
Klares, intensives Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen, hohe Viskosität.

Aromatik
Ausdrucksstarke Aromatik von roten Fruchtaromen wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche, ergänzt durch Noten von getrockneten Beeren und Rosenblüten. Leichte Anklänge von dunkler Schokolade und süssen Gewürzen wie Süssholz verleihen Komplexität.

Körper
Vollmundig und süss, mit ausgeprägter Fruchtsüsse und frischer Säure, die für Balance sorgt. Aromen von roten Früchten setzen sich fort, begleitet von Nuancen getrockneter Früchte und feiner Würze. Die Süsse ist präsent mit einem geschmeidigen, langanhaltenden Abgang.

Gesamteindruck
Qualität: Ein gut ausbalancierter, aromatischer Passito mit klarer Fruchtausprägung und harmonischer Süsse. Geeignet als Dessertwein.

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