

Bric Sassi Gavi di Gavi DOCG

Frisch - aromatisch - lebhaft



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Cortese
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2024	ab 2025
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	8 - 10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	21146724
Kulinarik	Ausbau
Linsensalat mit Ei, gefüllter Kalbsbrust, Inox Pouletsalat, Zwiebel-Wähe mit Speck, Kaninchenragout an einer Weissweinsauce	



ÜBER DEN WEIN

Die Weissweintraube Cortese wird hauptsächlich im Südosten des Piemonts angebaut. Der Cortese-Wein mit dem höchsten Ansehen ist der Gavi di Gavi. Ursprünglich ist er für die Fischrestaurants in Genua und an der ligurischen Küste angebaut worden. In den 1970er Jahren gehörte er zu den „Kultweinen“. Heute steht die DOCG Gavi für trockenen Weisswein und Spumante aus der gleichnamigen Gemeinde. Die Zone umfasst über 1'200 Hektar Rebfläche. Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren entwickelt. Deutlich niedrigere Erträge verleihen dem Gavi mehr Körper.

Gesamteindruck: Frisches, sehr harmonisches Trinkerlebnis.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillanthes Zitronengelb mit mittleren, grau- grünen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Intensiv und sehr sortentypische, frische Zitrusnote, Quitten, balsamische Nuancen, floral mit einem moosigen Hauch.

Körper

Körper: Langer, lebendiger Auftakt, feine Kohlensäure, süß wirkend im Gaumen, eleganter Körper, erfrischende, präsente Säure, dezente Mineralität, im Abgang verführerische Aromatik nach Orangen.



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