

Bric Sassi Gavi di Gavi DOCG

Frisch - aromatisch - lebhaft



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Cortese

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

21146724

Kulinarik

Linsensalat mit Ei, gefüllter Kalbsbrust, Inox
Pouletsalat, Zwiebel-Wähe mit Speck,
Kaninchenragout an einer
Weissweinsauce

Ausbau

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: Brillantes 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