

# Erre Rosso Piemonte DOC

Dicht - schwarzbeerig - opulent



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Rebsorte

Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot

## Produzent

Roberto Sarotto

## Verschlusstyp

DIAM

## Jahrgang

2023

## Genussreife

ab 2024

## Flaschengrösse

75 cl

## Trinktemperatur

16 - 18°C

## Alkoholgehalt

15%

## Artikelnummer

22201723

## Kulinarik

Klassische Schmorgerichte wie  
Kalbsbäggli, Wildgerichte.

## Ausbau

Inox / Barrique

## ÜBER DEN WEIN

Die Cuvée Erre vereint Barbera, eine der bedeutendsten Rotweinsorten des Piemonts, mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Cabernet Sauvignon stammt aus nach der Appassimento-Methode getrockneten Trauben und verleiht dem Wein zusätzliche Konzentration und Fruchtfülle. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, fruchtbetonter Wein mit internationalem Charakter.

Klassische Schmorgerichte wie Kalbsbäggli, Wildgerichte.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares intensives Rubinrot.

### Aromatik

Mittlere Aromaintensität mit Noten von reifen Brombeeren, Backpflaumen und schwarzen Kirschen. Dazu kommen feine florale Anklänge von Veilchen, würzige Nuancen von Gewürznelken sowie dezente Noten dunkler Schokolade.

### Körper

Trocken mit frischer, gut eingebundener Säure und einer dezenten Fruchtsüsse. Mittlerer bis voller Körper. Feinkörnige, präsenle Gerbstoffe verleihen dem Wein Struktur. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen der Nase mit Kirschen, Pflaumen, Waldbeeren sowie würzig-schokoladigen Nuancen. Der Abgang ist mittellang und geprägt von fruchtigen und würzigen Noten.

### Gesamteindruck

Ein Wein mit klarer Frucht, harmonischer Struktur und guter Komplexität. Typischer Vertreter eines modernen, kraftvollen piemontesischen Blends.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)