

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

Als Basiswein der hochgelobten Cuvée "Erre" hat der Maestro Maestro den Barbera gewählt. Er ist die wichtigste Rotweinsorte des Piemonts. Kombiniert wird sie mit 25% Cabernet Sauvignon- Trauben, welche nach der Appassimento Methode für 1 - 2 Monate getrocknet werden. Dies verleiht dem Wein mehr Frucht und einen höheren Alkoholgehalt. Der "Erre", was so viel bedeutet wie die Aussprache des Buchstaben "R" im italienischen, ist der internationalste Wein von Roberto Sarotto.

Klassische Schmorgerichte wie Kalbsbäggli, Wildgerichte.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Dunkles, dichtes Granatrot mit markanten violetten Farbreflexen, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Betörende reife Frucht, dunkelbeerig nach eingekochten Pflaumen und Kirschen, Dörrnoten, unterlegt mit feinen röstigen Ausbauaromen.

Körper

Körper: Stoffiger und weicher Auftakt, sehr Gaumen mit Dörrfruchtaromen und präsenten Tanninen, verführerische Fruchtsüsse sowie einem lang anhaltenden Abgang.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Wein mit Potenzial, die unglaubliche Fülle entfaltet sich mit der Reifung.



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