

Bric Sassi Gavi di Gavi DOCG

Frisch - aromatisch - sortentypisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Cortese

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

21146725

Kulinarik

Ideal als Apéro sowie zu leichten sommerlichen Vorspeisen, Fischgerichten und mild gewürzten asiatischen Speisen.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Der Bric Sassi Gavi DOCG von Roberto Sarotto wird aus der traditionellen Rebsorte Cortese im südöstlichen Piemont erzeugt. Dank der Nähe zur ligurischen Küste gilt Gavi seit jeher als idealer Begleiter zu Fisch- und Meeresfrüchtelegerichten. Bereits in den 1970er-Jahren zählte er zu den bekanntesten italienischen Weissweinen. Der Bric Sassi überzeugt mit seiner frischen, eleganten Art, feiner Mineralität sowie Aromen von weissen Früchten und Zitrusnoten. Sorgfältige Weinbergsarbeit und reduzierte Erträge verleihen ihm zusätzliche Struktur und Ausdruck.

Ideal als Apéro sowie zu leichten sommerlichen Vorspeisen, Fischgerichten und mild gewürzten asiatischen Speisen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb mit zarten grünlichen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität mit Aromen von Birne, Quitte, weissem Pfirsich und Grapefruit, ergänzt durch feine Noten von weissen Blüten und Mandeln.

Körper

Trocken mit mittlerer, gut eingebundener Säure. Schlanker bis mittlerer Körper und eine mittlere Aromaintensität am Gaumen. Die Fruchtaromen von weissem Pfirsich, Birne, Quitte und Grapefruit werden von dezenteren Nuancen weisser Blüten und Mandeln begleitet. Der Abgang ist von mittlerer Länge und wird von einer angenehmen Mineralität geprägt.

Gesamteindruck

Frischer, harmonischer und sortentypischer Cortese mit ausgewogenem Frucht-Säure-Spiel und feiner Mineralität.



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