

Erre Rosso Piemonte DOC

Dicht - schwarzbeerig - opulent


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

15%

Rebsorte

Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife**Trinktemperatur**

16 - 18°C

Artikelnummer

22201724

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

Klares, intensives Rubinrot.

Aromatik

Mittlere Aromaintensität von reifen Brombeeren, Backpflaumen und schwarzen Kirschen, ergänzt durch eine leichte florale Note nach Veilchen, Gewürznelke sowie feine Anklänge dunkler Schokolade.

Körper

Trocken, mit frischer, gut integrierter Säure und einer feinen, leicht spürbaren Fruchtsüsse. Mittlerer bis voller Körper. Feinkörnige, präsen- te Gerbstoffe. Die Aromen bestätigen die Nase mit Kirsche, Pflaume, Waldbeeren sowie würzig- schokoladigen Noten. Gute Balance zwischen Frucht, Säure und Gerbstoffstruktur. Der Abgang ist mittellang und geprägt von Frucht und Würze.

Gesamteindruck

Ein Wein mit klarer Fruchtdefinition, harmonischer Struktur und guter Komplexität. Typisch für einen modernen, kraftvollen Piemonteser Blend.



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