



2020 Brachetto d'Acqui DOCG

Braida Piemonte

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Braida
Produzent	Braida
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	Im Edeltank
Ausschanktemperatur	8 - 12 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 4 - 6 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	5.5 %
Traubensorten	Brachetto
Grösse	37cl
Artikelnummer	15030321

Bemerkungen

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Schaumwein von purpurroter Farbe! Das Bouquet erinnert an reife rote Früchte und Rosen, im Gaumen feine Waldbeernoten und eine belebende Säure. Empfehlung Ein Geheimtipp für Schokolade- Aficionados! Probieren Sie einmal ein Erdbeer-Tiramisu dazu aus.

Passt zu

Die Gärung erfolgt im Stahltank bei dauernd kontrollierter Temperatur. Um die gewünschte Restsüsse zu behalten, wird die Gärung kurz vor dem Abschluss unterbrochen. Der Brachetto wird unter Druck auf die Flasche gebracht. Dies geschieht chargenweise, um die Frische und den Duft der Aromen nicht zu verfälschen. Anschliessend verfeinert sich der Wein noch einige Wochen in der Flasche.

Degustationsnotizen

Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem Purpurrot; auffallende, lebhaft Mousse mit anhaltender Perlage. Üppiges, aromatisches Bouquet, das an reife rote Früchte und an getrocknete Rosen erinnert. Fruchtig, süsser Anklang im Gaumen, herrlich nach Walderdbeeren schmeckend und mit einer belebenden milden Säure gut ausbalanciert.