



## Brachetto d'Acqui DOCG

Braida, Giacomo Bologna

Aus der lokalen Traubensorte Brachetto

### Beschreibung:

Brachetto ist eine Rotweinsorte, die ausschliesslich im Piemont vertreten ist. Die Brachetto-Traube ist eine aromatische Sorte, aus ihr werden hauptsächlich süsse und likörartige Weine hergestellt. Um die gewünschte Restsüsse zu erhalten, wird die Gärung kurz vor 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 den Falschen.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

### Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Asti

**Produzent:** Giacomo Bologna

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 5.5%

**Rebsorte(n):** 100% Brachetto

**Artikelnummer:** 1078724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Brachetto d'Acqui DOCG

Braida  
Giacomo Bologna

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Brachetto
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	5.5%
<b>Servier:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren