



2023 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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Braida
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	5.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Brachetto
Artikelnummer:	1078723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brachetto d'Acqui DOCG

Braida

Giacomo Bologna

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Brachetto
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	5.5 %
Service:	Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren