



2021 Viari

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, Azienda Agricola Accornero

Degustationsnotiz:

Die vermutlich aus dem Burgund stammende Rebsorte war in den 1970er Jahren fast ausgestorben, bevor dank dem Engagement einiger weniger Produzenten die Sorte gerettet wurde. Angebaut wird sie nur im Monferrato-Gebiet, wo sie 1987 auch eine eigene DOC erhielt. Ermanno Accornero hat die seltene Gelegenheit, eine alte Pflanzung zu erwerben, sofort genutzt. Die Vinifikation und der Ausbau erfolgen ausschliesslich im Edelstahltank. Der Wein duftet fein nach Wildrosenblättern und Kirsche. Der Geschmack ist trocken, sehr aromatisch mit einer schönen Frische und sehr fruchtbetont.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Monferrato
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1313421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viari

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
Azienda Agricola Accornero

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.