



2024 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:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Braida
Bewertung(en):	Score 18/20
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

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Brachetto
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	5.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren