



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

Italien Herkunft: Bewertung(en): Score 18/20 100% Brachetto Rebsorte(n): Traditionell Weinbau: Ausbau: im Stahltank

Alkoholgehalt: 5.5 %

Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren