

Brachetto d'Acqui Braida DOCG

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Piemont
Produzent	Giacomo Bologna
Klassifikation	DOCG
Traubensorte	Brachetto
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2023
Artikelnummer	6307



Vinifikation / Ausbau

Die Gärung erfolgt im Stahltank bei dauernd kontrollierter Temperatur. Um die gewünschte Restsüsse zu behalten, wird die Gärung kurz vor dem 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 der Flasche.

Charakter

Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem Purpurrot; auffallende, lebhafte Mousse mit anhaltender Perlage. Üppiges, auromatisches Bouquet, das an reife rote Früchte und an getrocknete Rosen erinnert. Fruchtig, süsser Anklang im Gaumen, herrlich nach Waldbeeren schmeckend und mit einer belegenden milden Säure gut ausbalanciert.

- fruchtig würzig
- leicht, lieblich
- Apéro/Fingerfood, Asiatisch, Käse, Dessertwein, leicht, pikant