DRINKS.

Braida Brachetto d'Acqui DOCG 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7009224
Alkoholgehalt	5.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Braida di Bologna Giacomo S.r.l., Strada Provinciale SP27 n. 9, Località Ciappellette, 14030 Rocchetta Tanaro (Asti), Italie
Marke	Braida
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	aromatischer Geschmack mit viel roter Frucht (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen), Konfitüre, Schokolade, süssem Honig, Rosenwasser, Rhabarber und Trockenobst (Walnüsse, Mandeln, Rosinen).
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Brachetto
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch

Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Dessert

Beschreibung

Raffaella und Giuseppe Bologna dürfen fünf Weinberge in den Gebieten Monferrato und Langhe ihr eigen nennen. Sie führen das Vermächtnis ihres Vaters Giacomo fort, der im Jahr 1961 seinen ersten Barbera del Monferrato abfüllte, nachdem er einen grossen Weinberg von seinem Vater Giuseppe geerbt hatte. 1990 übernahm dann die dritte Generation das familiäre Anwesen, das durch ständige Investitionen und Innovationen weiter expandierte. Die Brachetto-Trauben für den Brachetto d'Acqui - einem lieblichen, aromatischen, leicht prickelnden DOCG-Wein - stammen aus einem überschaubaren Anbaugebiet im südlichen Piemont, das sich auf die Provinzen Asti und Alessandria aufteilt. Die Trauben durchlaufen eine knapp zweitägige Mazeration und Fermentation, bevor der Wein in Druckbehältern seine leichte Perlage ausbildet. Allerdings ist der Kohlensäuregehalt so gering, dass der Brachetto d'Acqui noch als Rotwein, und nicht als Schaumwein, eingestuft wird. Der Wein sollte vor dem Konsum auf eine Temperatur von 8-10°C gebracht werden. Kombinieren lässt er sich gut mit Beerenfrüchten, Trockenfrüchten, Nüssen, Torten, Kuchen oder Schokolade.