

Brachetto d'Acqui

Dessertwein, zu den elegantesten und angenehmsten gehörend, der besser jung getrunken wird, wenn er den Wohlgeruch der Trauben zur Gänze ausdrückt. Dies ist der Augenblick, in dem man die Noten nach bulgarischer Rose und reifem Obst am Deutlichsten erfasst. Sein Geschmack ist frisch, spritzig und erinnert an Moschus.

BEZEICHNUNG: Brachetto d'Acqui d.o.c.g.

REBSORTE: Brachetto.

GÄRUNG: in Stahltanks mit 36-48 Stunden langem Einmaischn auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur, bis man einen Most mit 3° Alkoholgehalt erhält. Einige Tage Schaumabnahme im Autoklav. Nach Abschluss Stabilisierung mit Abkühlung bei -4 °C, Mikrofiltrierung und danach Abfüllung in die Flaschen. Einige Wochen dauernde Verfeinerung in der Flasche.

EIGENSCHAFTEN: helles Rubinrot mit Purpurnuancen, lebhafter Schaum und anhaltende Perlage. Üppiges Bukett, duftend und aromatisch, bei dem vor allem reife rote Früchte und verwelkte Rose überwiegen. Der Geschmack ist lieblich, weich, zart, prickelnd und schmeichelnd mit lang anhaltendem Aroma. Passt zu Erdbeeren und Waldbeeren und kann auch zu Trockenfrüchten wie Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Pistazien und Feigen harmonisch sein. Die traditionellste Verbindung zusätzlich zur Verwendung als Dessert zum Abschluss eines Mahls oder am Nachmittag ist die mit trockenen Konditoreiwaren und süßem Gebäck, vom Weihnachtskuchen „Panettone“ bis zu Mürbteigkuchen. Braida Brachetto d'Acqui ist vielleicht der einzige Wein der Welt, der in erster Linie ausgezeichnet zu Schokolade schmeckt.



“Braidà”