



Brachetto d'Acqui DOCG 2022

Wissenswertes

Bereits die Römer schätzten den Brachetto d'Acqui als einen aromatisch "Vinum acquense" und sprachen ihm aphrodisierende Wirkung zu. Die Legende sagt, dass sowohl Julius Cäsar als auch Marcus Antonius diesen Wein Kleopatra zum Geschenk machten. Die wiederum setzte den Brachetto d'Acqui ihren Liebhabern vor, um deren Liebesglut zu entfachen.

Anbaugebiet

Die im Gutsbesitz befindlichen Weinberge liegen an der Ostseite der Hügel von Alice Bel Colle, im Alto Monferrato. Höhenlage: 350 m. Erziehungsmethode: Traditioneller Guyotschnitt mit 4.500 Stöcken pro Hektar.

Traubensorte

Brachetto 100%.

Boden

Mergel.

Herstellverfahren

Lese der Brachetto Trauben von Hand Ende September. Entrappen und Einmaischen. Der Most verbleibt für etwa 48 Stunden auf den Schalen bei 8°C. Danach Abstich und statische Mostklärung. Zweite Fermentation im Autoklave bei 14-16°C. Diese wiederum wird bei Erreichen des gewünschten Alkoholgehalts durch Abkühlung unterbrochen. Damit verbleibt im Brachetto d'Acqui der typische, natürliche Restzuckergehalt.

Farbe

Mittleres Rubinrot.

Bukett

Delikate Würznoten. Mit Anklängen von Rosen und Kirschen.

Geschmack

Weich, sauber, mit zartem Nachhall nach Erdbeere. Leicht perlend.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Brachetto d'Acqui kalt bei 6-8°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Rotwein jung zu trinken. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren.

Serviervorschlag

Der Brachetto d'Acqui DOCG passt sehr gut zu Obstkuchen, Gebäck, Nusskuchen. Aber auch ein Rosso als Aperitif und als Longdrink. Einfach zu jedem geselligen Anlass.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4360

Verschluss: Presskork

Alkohol: 5,50% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 6,10 g/l

EAN: 8000160603044

Restzucker: 130,00 g/l

Auszeichnungen: