

2023 Brachetto d'Acqui DOCG

Braida | Piemont

Die Rebsorte Brachetto wird fast ausschließlich im Piemont angebaut. Hier wird sie vorzugsweise süß und leicht perlend angebaut. Der Brachetto aus dem Hause Braida steht für einen roten und lebendigen Dessertwein, den man gerne jung trinkt. Speiseempfehlung Dieser Süßwein begleitet sehr schön Schokoladen-Desserts. Möchte man den Brachetto vordergründig genießen unterstreicht ein dezentes Mandelgebäck seine Aromatik.



Sensorik

Farbe	erdbeerrot
Duft	Himbeere, Erdbeere, Rose
Geschmack	lebhaft Säure, leicht, saftige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Gärstopp
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Schokoladeneis, Mousse au chocolat, Schokoladentartufi

Produzent

Der Name des Weingutes "Braida" geht zurück auf den Gründer Giuseppe Bologna, der den Spitznamen Braida trug und auf einem kleinen Weinberg für sich und seine Freunde Barbera anbaute. Sein Sohn Giacomo Bologna erbte seinen Weinberg und auch seine Begeisterung für Wein. Bricco dell' Uccellone, Bricco della Bigotta und Ai Suma – drei Ausnahme-Barbera, die Weingeschichte geschrieben haben. Ihre Geburtsstätte ist das Weingut Braida, ihr „Vater“ war Giacomo Bologna. Wie kaum ein anderer hat er das Piemont revolutioniert und der heimischen Rebsorte Barbera zu internationalem Ansehen verholfen. Heute führen seine Kinder Raffaella und Giuseppe sein Werk fort. Mit viel Enthusiasmus setzen sie sich ein für den Wein, seine Kultur und für den Boden, auf dem er gedeiht. Diese Leidenschaft überzeugte auch Dr. Norbert Reinisch-Bologna, Ehemann von Raffaella. Sie alle verfolgen Giacomo's Visionen weiter, der im kleinen Rocchetta Tanaro aus „la Barbera“ einen „Grandissimo Vino“ machte.

Gründungsjahr	1961
Anzahl der Mitarbeiter	11
Rebfläche	58 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Barbera, Grignolino, Pinot Nero, Chardonnay, Nascetta, Riesling, Moscato

Braida di Bologna Giacomo S.r.l. | Strada Provinciale 27 9 | IT 14030 Rocchetta Tanaro