



Etna Rosso DOC

Azienda Agricola Graci

Sizilianischer Archetyp eines Rotweins

Beschreibung:

Der Etna Rosso ist ein echtes sizilianisches Unikat. Die Reben der Sorte Merello Mascalese wachsen an der Nordostseite des imposanten Ätna auf Braunerde vulkanischen Ursprungs, welche als besonders fruchtbar gilt. Nach der Ernte werden die Trauben traditionell in Betontanks vergoren, ohne größeres menschliches Zutun. Einen Monat dauert die Mazeration auf den gepressten Schalen, bei welcher extrem viele Geschmacks- und Inhaltsstoffe extrahiert werden. Im Anschluss folgen weitere 18 Monate der Reifung in Betontanks. Das Ergebnis: ein dunkel fruchtiger Rotwein mit Aromen von Erdbeere und Kirsch, schöne Würze und Mineralität. Dabei weder üppig noch plump. Macht Spaß!

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Nerello Mascalese
Artikelnummer:	1208021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etna Rosso DOC

Azienda Agricola Graci

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 93/100, Decanter 92/100,
Parker 92/100, Vinous 93/100, Score 18.00/20
Rebsorte(n): Nerello Mascalese
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.