



Plumbago

Nero d'Avola Sicilia DOC, Aziende Agricole Planeta (Bio)

Von Siziliens Vorzeigeweingut

Beschreibung:

Saftiger, runder und voller Einzellagen-Nero d'Avola von Siziliens Überflieger-Familienweingut Planeta. Seinen Namen hat der Plumbago von der purpurroten Blume, die in der Umgebung des Rebbergs wächst. Die alten Reben befinden sich in der Nähe des malerischen Arancio-Sees und bringen eine weiche und fruchtige Version der großen sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola hervor.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand. Rot- und schwarzbeerige Aromen im prächtigen Zusammenspiel, Kirschen und rote Johannisbeeren, auch etwa Earl-Grey-Tee und ein Hauch Zimt. Am Gaumen zeigt sich eine kompakte Frucht, untermalt von einer passenden Frische, sehr frucht aromatisch, unterlegt von etwas Unterholz und Tanninen, die noch etwas Grip zeigen; strukturierter Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Aziende Agricole Planeta (Bio)

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Nero d'Avola

Artikelnummer: 0861422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Plumbago

Nero d'Avola Sicilia DOC
Aziende Agricole Planeta (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.