



Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

Beschreibung:

Carmelo und Giovanni Morgante produzieren auf ihrem Familienbetrieb zusammen mit dem berühmten önologischen Berater Riccardo Cotarella ausschliesslich Wein aus der anspruchsvollen Nero d'Avola. Und beweisen damit, was das auf nur eine Rebsorte konzentrierte Knowhow alles bewirken kann. Das Resultat der Anstrengungen ist bestechend. Feinfruchtig, temperamentvoll mit moderner Stilistik – die Weine haben längst internationalen Status erlangt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Das Bouquet verströmt ein zauberhaftes Aroma nach reifen Erdbeeren, Heidelbeeren und etwas Earl Grey. Weicher Auftakt, abgelöst von einer überraschend dichten und feingewobenen Aromatik, nun auch Cassis und schwarze Kirschen, ergänzt durch einige Röstaromen und Pfeffer, unterlegt von samtenehen Tanninen; konzentriertes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Morgante
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0634921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Ratings:	Vinous 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.