



## Etna Rosso DOC

Feudo di Mezzo, Aziende Agricole Planeta

Von den fruchtbarsten Böden Siziliens

### **Beschreibung:**

Der Etna Rosso stammt aus der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese, die für ihre Fähigkeit bekannt ist, komplexe, elegante Weine zu produzieren. An den Ausläufern des Ätna-Vulkans liegen die Weinberge auf Höhen von 450 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhe bietet den Trauben kühle Nächte und warme Tage, wodurch sie eine gute Säure und komplexe Aromen entwickeln.

### **Aromenprofil:**

Strahlendes, leichtes Rubinrot. Rote Kirschen und Himbeeren, gepaart mit einer Spur Thymian und zimtigen Noten in der offenen, sehr ansprechenden Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer präsenten roten Frucht und einer passenden Frische, sehr druckvoll, präsent Gerbstoffstruktur; über die Mitte hinaus aromatisch bleibend, ein Hauch Zimt und Salbei im mittellangen Finale.

### **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

**Produzent:** Aziende Agricole Planeta

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Nerello Mascalese

**Artikelnummer:** 0971322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Etna Rosso DOC**

Feudo di Mezzo  
Aziende Agricole Planeta

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Vinous 91/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Nerello Mascalese  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.