# 2016 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d’Avola

**Beschreibung:**
Carmelo und Giovanni Morgante produzieren auf ihrem Familienbetrieb mit dem beru?hmten o?nologischen Berater Riccardo Cotarella ausschließlich Wein aus der Sorte Nero d’Avola. Das Resultat ist bestechend und beweist das ganze Wissen und Können der drei. Feinfruchtig, temperamentvoll mit moderner Stilistik. Ein Nero d’Avola von internationalem Rang.

**Degustationsnotiz:**
Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Cassis, schwarze Kirschen und Schwarztee in der offenen, Rebsorten-typischen Nase, auch eine Spur Süssholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, schwarzbeerig geprägten Frucht, nun auch schwarzer Holunder und eine Spur Zimt; die Tannine sind fest und perfekt verwoben, dezente Röstaromen im Hintergrund; nicht nachlassend in seiner Aromatik bis ins ausgedehnte Finale.

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

**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Region:** | Sizilien |
| **Produzent:** | Morgante |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Ausbau:** | 4 Monate in Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2023 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Nero d’Avola |
| **Artikelnummer:** | 0634916 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Nero d’Avola |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2023 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 4 Monate in Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de