

2017 Lunatico

Sicilia DOC, Vigneti Zabù

Mediterrane Lebensfreude pur



Beschreibung:

Vigneti Zabù ist eine Winzer-Vereinigung in Sambuca di Sicilia, die vor allem in den letzten Jahren dank des Chefönologen Filippo Baccalaro wahre Qualitätssprünge gemeistert hat. Das zeigt auch diese wunderbare Cuvée aus der einzigartigen sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola und der internationalen Merlot. Der ausgeprägt mediterrane Lunatico versprüht die ganze Wärme und das unvergleichliche Lebensgefühl Siziliens. Und als perfekter Begleiter zur italienischen Küche bringt er die passende Italianità auf den Tisch.

Degustationsnotiz:

Rubinfarbene Robe, violette Akzente. Dunkelbeerige und würzige Noten im raffinierten Zusammenspiel, Brombeeren, Holunder und Gewürznelke, auch Kakao und verblühte Rosenblätter. Himbeeren und Veilchennoten im dichten, gekonnt strukturierten Gaumen, auch eine Spur Marzipan und Earl-Grey-Tee; insgesamt rund und von zartem Schmelz, mediterranes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Tenimenti Zabù Srl
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	60% Nero d'Avola, 40% Merlot
Artikelnummer:	0865617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lunatico

Sicilia DOC
Vigneti Zabù

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Nero d'Avola, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.