



2018 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Sizilianisches Highlight mit 96 Punkten

Beschreibung:

Dem Önologen Loris Delvai ist eine überzeugende Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon gelungen. Die schöne Aromatik verspricht Trinkvergnügen für alle. Der italienische Weinkritiker Luca Maroni drückt seine Begeisterung so aus: «Eine neue Referenz und einer der besten Supersizilianer überhaupt.»

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität. Eine prächtige Nase mit betonten Kirschnoten, Himbeergelee und Preiselbeeren, dann auch eine Spur Menthol, Zedernholz und etwas Mokka. Viel Schmelz offenbart das beeindruckende, fein abgerundete Gaumenbild, wiederum von ausdrucksstarken Fruchtnoten geprägt, unterlegt von sehr weichen, reifen Tanninen; über die Mitte hinaus viel Saftigkeit zeigend, nun treten auch einige Wildkräuter wie Thymian und Rosmarin ans Licht; balanciertes, mittellanges 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:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Sizilien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0815418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.