



2017 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Nero d'Avola vom Spezialisten Morgante

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 Rubinrot, violette Nuancen. Brombeeren, schwarze Kirschen und viel Crémant-Schokolade in der verführerischen Nase, auch einige blumige Noten und etwas Lakritze. Frischer Auftakt, abgelöst von einer kompakten, fruchtbetonten Aromatik, rote und schwarzfruchtige Noten im schönen Zusammenspiel, auch etwas Scharztee; die Tannine sind reif und fein eingebunden; im Finale wiederum eine schöne Frische und einige mineralische Noten zeigend.

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 2024
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0634917

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 2024
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.