



2018 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

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:

Dunkles Rubin bis zum Rand. Eine feinfruchtige Nase, an Preiselbeeren und Kirschen erinnernd, dahinter deutlich würzige Noten, auch eine Spur Schwarztee. Sehr zugänglicher Auftakt, abgelöst von einer fruchtig-würzigen Aromatik, nun auch Himbeeren und Rosmarin, samtige Tanninstruktur; einige röstartige Aromen runden das Aromenprofil passend ab, sehr ausgewogen im 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.

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
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Artikelnummer:	0634918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.