



2019 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:

Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Cassis, Kirschen und Schwarztee in der offenen, Rebsorten-typischen Nase, auch eine Spur Süssholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, schwarzbeurig 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 in den mittellangen Abgang.

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:	Morgante
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Artikelnummer:	0634919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.