



Disueri

Nero d'Avola Sicilia DOC, Tenuta San Giacomo, Cusumano

Die Visitenkarte der Gebrüder Cusumano

Beschreibung:

Der namensgebende Lago Disueri und der benachbarte Weinberg, aus dem die Trauben für diesen zugänglichen Nero d'Avola stammen, liegen bei Caltanissetta im Süden Siziliens.

Das besondere Mikroklima dieses auf 350 Höhenmetern gelegenen Weinbergs ist gekennzeichnet durch eine lichtreflektierende Bodenstruktur aus kalkhaltigem

Sedimentgestein

sowie

eine

ku

hlende Brise vom Meer: Wichtige Faktoren, die im heißen

Sommer der Mittelmeerinsel nicht nur eine perfekte Reife, sondern auch viel saftige Frische und harmonische Geschmeidigkeit garantieren.

Degustationsnotiz:

In der Nase fruchtige Aromen von dunkler Kirsche, Waldbeere und etwas Minze. Am Gaumen intensiv und lebendig, ausgewogen, vollmundig und rund – mit reichlich saftiger Frucht, guter Frische, feiner Tanninstruktur und mit einem Hauch Schokolade im Abgang.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta San Giacomo

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1106824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Disueri

Nero d'Avola Sicilia DOC
Tenuta San Giacomo

Herkunft:	Italien
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.