



Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Beliebte Cuvée von der Vulkaninsel

Beschreibung:

Wenn unverhofft Besuch eintrifft, sind Sie mit dem vielfältig einsetzbaren Supersizilianer Rosso di Notte bestens vorbereitet. Die Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon zeigt eine schöne Aromatik und verspricht Trinkvergnügen für alle.

Aromenprofil:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein Bouquet zum Eintauchen: reife Kirschen, Himbeergelee, aber auch eine dezente Würze, schliesslich etwas Milkschokolade, insgesamt herrlich mediterran. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen Aromatik, nun auch rote Johannisbeeren, dahinter etwas Mokka und Caramel, mit gekonnt eingebundenen Gerbstoffen; insgesamt sehr saftig und ausdrucksstark, ein Hauch mediterraner Kräuter begleitet den lebendigen, anhaltenden 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Provinco

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0815425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft: Italien
Ratings: Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.