



Etna Rosso DOC

Feudo di Mezzo, Aziende Agricole Planeta

Von den fruchtbarsten Böden Siziliens

Beschreibung:

Der Etna Rosso stammt aus der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese, die für ihre Fähigkeit bekannt ist, komplexe, elegante Weine zu produzieren. An den Ausläufern des Ätna-Vulkans liegen die Weinberge auf Höhen von 450 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhe bietet den Trauben kühle Nächte und warme Tage, wodurch sie eine gute Säure und komplexe Aromen entwickeln.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, leichtes Rubinrot. Rote Kirschen und Himbeeren, gepaart mit einer Spur Thymian und zimtigen Noten in der offenen, sehr ansprechenden Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer präsenten roten Frucht und einer passenden Frische, sehr druckvoll, präsent Gerbstoffstruktur; über die Mitte hinaus aromatisch bleibend, ein Hauch Zimt und Salbei im mittellangen 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

Produzent: Aziende Agricole Planeta

Ausbau: 8 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Nerello Mascalese

Artikelnummer: 0971322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etna Rosso DOC

Feudo di Mezzo
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 89/100, Vinous 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Nerello Mascalese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.