



## Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC, Donnafugata

Einer der grossen Rotweine Siziliens

### **Beschreibung:**

Der Name Mille e una Notte (Tausendundeine Nacht) ist ebenso wie das schmuckvolle Etikett, das einen sternensüßen Himmel über einem Palast zeigt, von der orientalischen Literatur und der reichen Geschichte Siziliens inspiriert. Der Wein entstand aus dem Traum der Gründer Giacomo und Gabriella Rallo, im Südwesten Siziliens eine einzigartige Cuvée auf Basis der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola zu erschaffen, in der die qualitative Exzellenz der Region vollendet zum Ausdruck kommt. Mit seiner komplexen Aromatik und seinem vollmundigen Charakter am Gaumen ist der Mille e una Notte in kürzester Zeit zu einer Ikone geworden, die weit über die Grenzen Siziliens hinaus für Tiefe, Eleganz und Ausdruckskraft geschätzt wird.

### **Degustationsnotiz:**

Das Flaggschiff von Donnafugata. Hauptsächlich aus Nero d'Avola gekeltert. Brombeeren, Heidelbeeren, Veilchen, Grafit, Tabak, Kardamom, Pflaumen. Am Gaumen voluminös, druckvoll, fast schon cremig und doch sehr nobel, strukturiert und mit gut eingebundenen, weichen Tanninen. Für Parker ist der 2011er einer der besten je gekelterten Mille e una Notte.

### **Passt zu:**

Geschmortes Lammcarré, Pappardelle mit Schweinsragout und reifer Pecorino begleiten diesen Wein mit Kraft und Würze. Auch Wildschweinterrine, Osso Buco und Parmigiana di Melanzane passen ausgezeichnet.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Donnafugata

**Ausbau:** im Barrique

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola

**Artikelnummer:** 1341718

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC  
Donnafugata

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.