



Ulià

Rosso Terre Siciliane IGT, Barbanera

Die Sonne Siziliens im Glas

Beschreibung:

Ein facettenreicher und kraftvoller Rotwein aus Sizilien, der mit Charme und Charakter überzeugt. Die einzelnen Rebsorten sind perfekt aufeinander abgestimmt: Während der Merlot diesem sizilianischen Rosso Fülle und Rundheit verleiht und der Cabernet für Struktur und Rückgrat sorgt, bringt der Syrah einen feinen Hauch Würze rein. Noten von dunkler Schokolade, gerösteter Haselnuss und Kakao verbinden sich mit Aromen von dunklen Beeren und balsamischen Nuancen.

Degustationsnotiz:

Sehr dichtes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein Korb voller dunkelbeeriger Aromen in der offenen, sehr mediterranen Nase, schwarze Kirschen, Johannisbeeren, aber auch Mocca und dunkle Schokolade. Kontenztrierter Gaumen, dunkelbeerig geprägt, auch etwas Earl Grey und Kokos, schliesslich ein Hauch Thymian und Rosmarin; reife Tannine, sehr energiegeladenes, charaktervolles 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: Barbanera

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Artikelnummer: 1389222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ulìa

Rosso Terre Siciliane IGT
Barbanera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.