2016 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Sempre Nero d’Avola

Beschreibung:
Carmelo und Giovanni Morgante produzieren auf ihrem Familienbetrieb mit dem beru?hmten o?nologischen Berater Riccardo Cotarella ausschliesslich Wein aus der Sorte Nero d’Avola. Das Resultat ist bestechend und beweist das ganze Wissen und Können der drei. Feinfruchtig, temperamentvoll mit moderner Stilistik. Ein Nero d’Avola von internationalem Rang.

Degustationsnotiz:
Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Cassis, schwarze Kirschen und Schwarztee in der offenen, Rebsorten-typischen Nase, auch eine Spur Süssholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, schwarzbeerig geprägten Frucht, nun auch schwarzer Holunder und eine Spur Zimt; die Tannine sind fest und perfekt verwoben, dezente Röstaromen im Hintergrund; nicht nachlassend in seiner Aromatik bis ins ausgedehnte Finale.

Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Morgante
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Nero d’Avola
Artikelnummer:	0634916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch