2016 Don Antonio Riserva

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

Beschreibung:
Die Traubensorte Nero d'Avola wurde nach dem Städtchen Avola in der Nähe von Syrakus benannt und bereits im 17. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt. Die beiden Nero-d'Avola-Spezialisten Carmelo und Giovanni Morgante haben einen Wein aus den 33 besten Barriquen des Jahrgangs kreiert. Das Traubengut reift in den Lagen um Grotte in der Provinz Agrigent. Der 12-monatige Barrique-Ausbau gibt dem Don Antonio den richtigen Schliff, ohne seine schöne Frucht und südliche Wärme zu mindern.

Degustationsnotiz:
Konzentriertes Purpurrot, violette Reflexe. Ein Verbund von Brombeeren und saftigen, schwarzen Kirschen in der gehaltvollen Nase, dazu gesellen sich Crémant-Schokolade und einige Edelhölzer, schliesslich auch etwas Earl Grey. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr saftigen, schwarzbeerigen Frucht, charaktervoll und straff; die Tannine sind noch spürbar, aber bestens integriert, sehr passend die kraftvollen Röstaromen; ein guter Schmelz im leicht Tabak-betonten, frischen Finale.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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
Region:	Sizilien
Produzent:	Morgante
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0643816

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Antonio Riserva

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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