



2019 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 Agrigento. Der 12-monatige Barrique-Ausbau gibt dem Don Antonio den richtigen Schliff, ohne seine schöne Frucht und südliche Wärme zu mindern.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Brombeeren, Heidelbeeren sowie Wacholder und schwarzer Pfeffer in der intensiv duftenden Nase, auch Crémantschokolade und Nougat. Viel aromatische Dichte zeigt auch der Gaumen, schwarzbeerig geprägt, ergänzt durch etwas Zigarrenkiste und Cassisnoten, feintexturiert und stoffig, von nicht nachlassender Aromatik; einige Würznoten begleiten das ausgedehnte 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:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0643819

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 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.