



2013 Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP, Provinco

Luca Maroni: «Eine neue Referenz: 96 Punkte»

Beschreibung:

Italiens Kritikerkoryphäe Luca Maroni ist richtig beeindruckt. Verständlich, ist dem Önologen Loris Delvai doch hier eine packende Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der grossen Bordeaux-Rebe Cabernet Sauvignon gelungen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von guter Intensität. Ein prachtvolles Bouquet von gut gereiften Kirschen, Himbeergelee und Vanille, das sich im Glas nach und nach entwickelt, ergänzt durch einen Hauch Schwarztee. Ein rundes und sinnliches Geschmackserlebnis offenbart der Gaumen, wiederum von viel roter Frucht geprägt, feurig und gleichzeitig sehr elegant; die Röstaromen sind dezent und ergänzen sich in raffinierter Weise; runde Tannine und ein schöner Trinkfluss begleiten das anhaltende, temperamentvoll südländische 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:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20

Ausbau:

3 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0815413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Terre Siciliane IGP
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Nero d'Avola, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.