



## 2022 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

### **Beschreibung:**

Carmelo und Giovanni Morgante produzieren auf ihrem Familienbetrieb zusammen mit dem berühmten önologischen Berater Riccardo Cotarella ausschliesslich Wein aus der anspruchsvollen Nero d'Avola. Und beweisen damit, was das auf nur eine Rebsorte konzentrierte Knowhow alles bewirken kann. Das Resultat der Anstrengungen ist bestechend. Feinfruchtig, temperamentvoll mit moderner Stilistik? die Weine haben längst internationalen Status erlangt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, violette Reflexe. Das Bouquet verströmt ein zauberhaftes Aroma nach reifen Erdbeeren, Heidelbeeren und etwas Earl Grey. Weicher Auftakt, abgelöst von einer überraschend dichten und feingewobenen Aromatik, nun auch Cassis und schwarze Kirschen, ergänzt durch einige Röstaromen und Pfeffer, unterlegt von samtenebenen Tanninen; konzentriertes Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Sizilien
<b>Produzent:</b>	Morgante
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nero d'Avola
<b>Artikelnummer:</b>	0634922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nero d'Avola**

Sicilia DOC  
Morgante

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