



2013 Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Die Nero-d'Avola-Elite aus Sizilien

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 2013 kreiert.

Degustationsnotiz:

Sehr dichtes Purpur, schwarze Mitte. Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeeren in der mediterran anmutenden Nase, eine Spur Veilchen auch sowie Edelholznoten. Am Gaumen manifestiert sich eine typische Nero d'Avola-Frucht, an Brombeeren und Schwarztee erinnernd, viel Schmelz zeigend und eine wunderbare Dichte; leicht Tabak-betontes, warmes Finale. Nero d'Avola at it's best.

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 Vini
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0643813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Nero d'Avola
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in 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.