

2015 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:
Dichtes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Viel Kirschfrucht, Himbeeren und deutliche Würznoten in der offenen Nase, ergänzt durch etwas Schwarztee und eine Spur Zedernholz. Rund und geschmeidig am Gaumen, sehr Rebsorten-typisch von voller Frucht und viel Kraft, einige Edelholnoten runden die Aromatik angenehm ab; von schöner Konzentration im temperamentvollen 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:	Morgante Vini
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Herstellung:	4 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Nero d’Avola
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0634915075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, 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

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Nero d'Avola
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	4 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch