



2017 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

96-Punkte-Wein von der Vulkaninsel Sizilien

Beschreibung:

Dem Önologen Loris Delvai ist eine überzeugende Cuvée aus der inseltypischen Sorte Nero d'Avola und der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon gelungen. Die schöne Aromatik verspricht Trinkvergnügen für alle. Der italienische Weinkritiker Luca Maroni drückt seine Begeisterung so aus: „Eine neue Referenz und einer der besten Supersizilianer überhaupt.“

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot. Eine herrlich fruchtbetonte Nase, die den Duft von Blaubeeren und schwarzen Kirschen offenbart, dahinter ein Hauch Marzipan, Crémant-Schokolade und etwas Zedernholz. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernden Fruchtaromatik, wiederum dunkelbeerig geprägt, dann auch Himbeergelee und eine Spur Thymian; von samtiger Tanninstruktur, explosiv und kraftvoll zugleich; ausgeglichenes, anhaltendes 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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Sizilien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20

Ausbau:

4 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0815417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.