



"96-Punkte-Wein von der Vulkaninsel Sizilien"

2017 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

- Beschreibung:** Dem Önologen Loris Delvai ist eine überzeugende Cuvée aus der inestypischen 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.
- Herstellung:** 4 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
- Herkunftsland:** Italien
- Traubensorte(en):** 85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
- Alkoholgehalt:** 14.5 %
- 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.
- Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2024
- Produzent:** Provinco Italia
- Originalgebinde:** 6er-Karton
- Artikelnummer:** 0815417075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 85% Nero d'Avola, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
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.