



2011 Nero d'Avola Schietto

Sicilia IGP, Principi di Spadafora

Beschreibung:

Die Spadaforas sind eine feste Grösse in Sizilien und würdige Vertreter des italienischen Weinbaus.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Ein feines Nasenbild, das an Pflaumen, getrocknete Feigen und Kirschen erinnert, ergänzt durch etwas Lakritze. Der Gaumen besticht durch seine angenehme Fruchtaromatik, die durch eine deutliche Frischenote unterstützt wird, sehr saftig und intensiv, mit gekonnt eingebundenen Tanninen; eine dezente Röstaromatik ergänzt diesen Nero d'Avola passend; leicht pfeffrig im Abgang.

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:

Azienda Agricola Spadafora Francesco

Bewertung(en):

Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 17/20

Herstellung:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2021

Traubensorte(n):

100% Nero d'Avola

Artikelnummer:

0823611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nero d'Avola Schietto

Sicilia IGP

Principi di Spadafora

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 17/20
Traubensorte(en): 100% Nero d'Avola
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.