



2015 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Ein Weingut, eine Rebsorte: Nero d'Avola

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Morgante
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Numero di articolo:	0634915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.