



2014 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:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein vinöses Bouquet, das an Pflaumen, Gewürznelke und schwarze Schokolade erinnert, offen und zugänglich. Eine reiche Fruchtaromatik präsentiert sich am Gaumen: nun auch Kirschen und eine Spur Schwarztee, schliesslich einige Kakaonoten; sehr präsent weit über die Mitte hinaus, anhaltend im Finish.

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:	Score 17/20, Wine Spectator 88/100, Parker 88/100
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Numero di articolo:	0634914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20, Wine Spectator 88/100, Parker 88/100
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.