

Chiantari Nero d'Avola DOC Sicilia

Reif-fruchtig - sortentypisch - füllig


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nero d'Avola
Produzent	Verschlusstyp
Vigneti Zabù	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2023	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
13%	22299723
Kulinarik	Ausbau
Pastavariationen, Rippli und Rotkraut, Schweinsfiletstreifen an Preiselbeersauce	6 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Mitte der 1990er Jahre begann die Weinkellerei „Zabù“ eigenständige Weine zu kreieren. Es zeigte sich schnell, dass die vielen autochthonen Rebsorten zu mehr als nur zu billigen Massenweinen taugten. Auf etwa 30 ha, rund um Sambuca di Sicilia, baut Zabù eine attraktive Weinpalette an. Auf Qualität setzen, lautet das Credo, aber dennoch den Wein zu einem fairen Preis anbieten.

Gesamteindruck: Moderner Wein mit Lagerpotenzial.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sehr dichtes Rubinrot mit intensiven Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Aromen von süssen, reifen Früchten wie Brombeeren und dunklem Steinobst, Kompottnoten im Wechsel mit Röstnoten nach Kaffee und Kakao sowie einem floralen Hauch nach Rosen.

Körper

Körper: Herzhafter Auftakt, muskulös, fülliger Gaumen, gut ausbalancierte Tannine, angedeutete Süsse, leicht wärmend, fein-herber sortentypischer Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch