

# Chiantari Nero d'Avola DOC Sicilia

Reif-fruchtig - sortentypisch - füllig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Nero d'Avola
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
Vigneti Zabù	DIAM
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2023	ab 2024
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
13%	22299723
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
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, Kompostnoten 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 Süssigkeit, leicht wärmend, fein-herber sortentypischer Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)