

Passione Nero d'Avola Sicilia DOC

Aromatisch - süß - zugänglich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

| | |
|---|------------------------|
| Herkunft | Rebsorte |
| Italien | Nero d'Avola |
| Produzent | Verschlusstyp |
| Colomba Bianca | Presskork |
| Jahrgang | Genussreife |
| 2022 | ab 2023 |
| Flaschengröße | Trinktemperatur |
| 75 cl | 16 - 18 °C |
| Alkoholgehalt | Artikelnummer |
| 14% | 23113722 |
| Kulinarik | Ausbau |
| Ein toller Begleiter zu Hackfleisch-, Tortelloni oder auch einer vegetarischen Lasagne. | Inox / Barrique |



ÜBER DEN WEIN

Ein Nero d'Avola mal anders! Um die Aromen der Trauben zu konzentrieren, werden diese am Rebstock getrocknet. Der Pass:one verbindet den Trend zu den trinkfreudigen Weinen mit der Spitzenweinregion Sizilien. Nach einer doppelten Selektion der Trauben im Rebberg und im Weinkeller werden die Trauben sorgfältig abgebeert und gequetscht. Die Schalen bleiben 20 Tage lang bei konstanter Temperatur von 20°C mit dem Most im Kontakt. Ein Wein für alle, Liebhaber sizilianischer Weine.

Gesamteindruck: Der jugendliche Wein ist modern ausgebaut und bietet mit der leichten Restsüsse ein sehr zugängliches Trinkvergnügen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, mitteldichtes Dunkelrot mit violetten Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Der mittelkräftige Wein ist geprägt von Aromen nach Schokolade, Oregano, Tabak, gekochten Brombeeren, Wacholder und einer leichten Rauchnote.

Körper

Körper: Ein feiner, langer Auftakt gefolgt von gut eingebundenen Gerbstoffen sowie einer präsenten Säure runden den mittelkräftigen Wein ab. Im Abgang dominieren die vielschichtigen Aromen wie Vanille- und Röstnoten sowie schwarze Kirschen und Fichtennadeln, begleitet von der leichten Süsse.



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