

Resilience Perricone Sicilia DOC

Süßlich - würzig - einfach



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Perricone
Produzent	Verschlussstyp
Colomba Bianca	Kunststoffstopfen
Jahrgang	Genussreife
2021	ab 2021
Flaschengrösse	Trinktemperatur
50 cl	18 - 20°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14.5%	23117421
Kulinarik	Ausbau
Der Begleiter zu italienischen Pasta-Gerichten, Pizzen und sehr passend zum klassisch Schweizerischen Gericht Fleischvogel.	Inox / Barrique

ÜBER DEN WEIN

Resilience: Der Name sagt bereits viel über diese Linie aus. Zum einen verweist er auf das Überwinden einer Krise nach einem schweren Erdbeben in den 1960er-Jahren. Andererseits steht er für die Widerstandsfähigkeit der Reben. Für die DOC-klassifizierten Single-Crus werden autochthone Rebsorten ausgebaut wie der Perricone oder auch Pignatello genannt. Die Trauben werden manuell geerntet und schnell verarbeitet, um die einzigartigen Eigenschaften dieser Trauben und ihre territoriale Herkunft zu respektieren.

Gesamteindruck: Ein jugendlicher Wein mit starken Tanninen.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, mitteldichtes Dunkelrot mit starken violetten Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Gradliniger Wein mit reif fruchtigen Aromen nach Zwetschgen, Brombeeren und dunklen Kirschen, sowie würzige und animalischen Noten nach Leder, Tonkabohnen und Kräutern.

Körper

Körper: Nach einem langen Auftakt kommen präsente, süßliche Aromen nach Schokolade, Zwetschgen und Brombeeren kombiniert mit einer präsenten Säure und gut eingebundenen Tannine sowie einer zurückhaltenden Mineralität.



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