

Resilience Nero d'Avola DOC Sicilia

Aussergewöhnlich - intensiv - hochstehend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nero d'Avola
Produzent	Verschlusstyp
Colomba Bianca	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2021	ab 2021
Flaschengrösse	Trinktemperatur
150 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14.5%	23117921
Kulinarik	Ausbau
Hirschmedaillon an Holunder-Schokoladensauce, rassisig gewürztem Tartar, würzigem Ragout mit Szechuanpfeffer	Inox



ÜBER DEN WEIN

Die Rebgärten der Genossenschaft sind über ganz Sizilien verstreut. Die Böden und das Mikroklima wurde genau unter die Lupe genommen. Eine Neupflanzung ist ein Entscheid, der über Generationen gefällt wird. Perfekte Rebböden, gepaart mit einem optimalen Mikroklima, schaffen für die Pflanzen ideale Wachstumsbedingungen. Die Rebsorte Nero d'Avola ist ein Star unter den Autochthonen. Der Name weist auf die Stadt Avola in der Provinz Siracusa hin.

Gesamteindruck: Ausgewogen und harmonisch mit tiefer Frucht, ein vomundiges Trinkerlebnis.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sehr dichtes Rubinrot mit tiefem, schwarzen Kern, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Üppige, intensive Kompott-Aromatik, vollreife, eingekochte, schwarze Kirsche, Cassis Pflaumen, röstartig, feine Ausbaunoten, feine Baumnussnote, zarte Lakritzkomponente.

Körper

Körper: Sehr lang und weich im Debut, saftige Säure, kräftiger Körper, verführerische Fruchtsüsse, langanhaltend, im Finale vervinden sich Süsse und Gerbstoff.



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