

Resilience Nero d'Avola DOC Sicilia

Fruchtbetont - würzig - strukturiert



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Nero d'Avola

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2021

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

23117921

Kulinarik

geschmortem Fleisch wie Lamm, Rind
oder Wild, Pasta mit würzigen
Tomatensaucen, Auberginen-
Parmigiana

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Der Resilience Nero d'Avola stammt aus dem Valle del Belice im Nordwesten Siziliens. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden in bis zu 600m Höhe, unter dem Einfluss mediterranen Klimas und frischer Meeresbrisen – ideale Bedingungen für Nero d'Avola. Die Linie Resilience ist eine Hommage an die Winzerfamilien, die nach dem Erdbeben von 1968 ihre Weinberge neu aufbauten. Alte Rebstöcke, nachhaltiger Anbau und selektive Handlese prägen diesen Wein.

geschmortem Fleisch wie Lamm, Rind oder Wild, Pasta mit würzigen
Tomatensaucen, Auberginen-Parmigiana

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von reifen dunklen Früchten wie Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, ergänzt durch würzige Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritz und einem Hauch von dunkler Schokolade. Dezente Nuancen von getrockneten Kräutern und feine Röstnoten runden das Bouquet ab.

Körper

Trocken, mit mittlerem Körper. Die Gerbstoffe sind samtig und gut eingebunden. Die Säure ist frisch und bringt Balance zur reifen Frucht. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen spiegeln die Nase wider. Der mittellange Abgang zeigt sich fruchtbetont mit leicht würzigem Nachhall.

Gesamteindruck

Ein sortentypischer Nero d'Avola mit klarer Frucht, guter Balance und Tiefe.



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