

Resilience Nero d'Avola & Grillo Geschenkkarton

Dichtes Bukett - intensiv - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Nero d'Avola

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

Jahrgang

Genussreife

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

Alkoholgehalt

0%

Artikelnummer

23135700

Kulinarik

Grillo – Vitello tonnato, Wiener Schmitzel oder Poulet. Nero d'Avola – Hirschmedaillon, rassig gewürztes Tartar oder würziges Ragout.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

RESILIENCE: Der Name sagt 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 Resilience-Weine werden autochtone Rebsorten ausgebaut. Die Auswahl umfasst Grillo, Insolia und Lucido bei den Weissweinen. Bei den Rotweinen brilliert der Nero d'Avola und wird von der etwas weniger bekannten Sorte Perricone ergänzt. Die Single Crues sind DOC-klassifiziert.

Grillo – Vitello tonnato, Wiener Schmitzel oder Poulet. Nero d'Avola – Hirschmedaillon, rassig gewürztes Tartar oder würziges Ragout.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Grillo – Glanzhelles Zitronengelb. Nero d'Avola – Sehr dichtes Rubinrot mit schwarzen Kern.

Aromatik

Aromatik: Grillo – Tropisches Bukett, reife weisse Pfirsiche, zitrisch, weissen Blüten, dezent erdig. Nero d'Avola – Üppige, intensive Kompott-Aromatik nach schwarzenKirschen, Cassis und Pflaumen, feine röstartige Ausbaunoten.

Körper

Körper: Grillo – Herzhafter, lebendiger Antrunk, mittelkräftiger Körper, cremige Textur, dichte süss wirkende Aromatik, lebendige, frische Säure. Nero d'Avola – Sehr lang und weich im Debut, saftige Säure, kräftiger Körper, verführerische Fruchtsüsse, langanhaltend.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Grillo – Herrlich frisch mit einem endlosen Abgang und grosser Harmonie. Nero d'Avola – Ausgewogen und harmonisch mit tiefer Frucht.



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