

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

Produzent

Colomba Bianca

Jahrgang

Flaschengrösse

150 cl

Alkoholgehalt

0%

Kulinarik

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

Rebsorte

Nero d'Avola

Verschlusstyp

Genussreife

Trinktemperatur



ÜBER DEN WEIN

RESILIENCE: Der Name sagt viel über diese Line 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 autochtonen 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.

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

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 schwarzen Kirschen, 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.



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