

Resilience Nero d'Avola Sicilia DOC

Aussergewöhnlich - intensiv - hochstehend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Nero d'Avola

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

18 - 20°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

23117524

Kulinarik

Hirschmedaillon an Holunder
Schokoladensauce, rassig gewürztem
Tartar, würzigem Ragout mit
Szechuanpfeffer.

Ausbau

6 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Rebärten 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 vollmundiges Trinkerlebnis.

BESCHREIBUNG

Farbe

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

Aromatik

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

Körper

Körper: Sehr lang und weich im Debut, saftige Säure, kräftiger Körper, verführerische Fruchtsüsse, langanhaltend, im Finale verbinden sich die Süsse und die Tannine.



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