

Resilience Nero d'Avola Sicilia DOC

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	Kunststoffstopfen
Jahrgang	Genussreife
2024	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
50 cl	18 - 20°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	23117524
Kulinarik	Ausbau
Hirschmedaillon an Holunder Schokoladensauce, rassisig gewürztem Tartar, würzigem Ragout mit Szechuanpfeffer.	6 Mt. Barrique



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 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