

Resilience Perricone BIO Sicilia DOC

Süsslich - würzig - einfach



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Perricone

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

18 - 20°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

23117824

Kulinarik

Der Begleiter zu italienischen Pasta-Gerichten, Pizzen und zum klassisch Schweizerischen Gericht Fleischvogel.

Ausbau

Inox / Barrique

ÜBER DEN WEIN

Resilience: Der Name sagt bereits viel über diese Linie aus. Zum einen verweist er auf das Überwinden einer Krise nach einem schweren Erdbeben in den 1960er-Jahre. Andererseits steht er für die Widerstandsfähigkeit der Reben. Für die DOC-klassifizierten Single-Crus werden autochtone Rebsorten ausgebaut wie der Perricone oder auch Pignatello genannt. Die Trauben werden manuell geerntet und schnell verarbeitet, um die einzigartigen Eigenschaften dieser Trauben und ihre territoriale Herkunft zu respektieren.

Gesamteindruck: Ein jugendlicher Wein mit starken Tanninen und einer markanten und süffigen Säure.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares Dunkelrot mit starken violetten Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Gradliniger Wein mit reif fruchtigen Aromen nach Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen sowie würzige, animalische Note, Tonkabohnen und Kräutern.

Körper

Körper: Nach einem langen Auftakt kommen präsenste, süssliche Aromen nach Schokolade, Zwetschgen und Brombeeren kombiniert mit einer präsenten Säure und gut eingebundenen Tannine sowie einer zurückhaltenden Mineralität.



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