

Quarantanni Rosso Riserva DOC Sicilia

Elegant - aromatisch - umhüllend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola

Produzent

Colomba Bianca

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2022

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

300 cl

Trinktemperatur

18 - 20°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

23125622

Kulinarik

Wildfleischvögel mit Dörrozweitschgen,
Braten mit herzhaften Saucen, reifem
Käse, Fleischplatte

Ausbau

12 Mt. in 500l Tonneaux & 250l
Barriques

ÜBER DEN WEIN

Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums der Weinkellerei entstand der Quarantanni Rosso Riserva. Dieser wird aus den beiden Traubensorten Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon gekeltert. Der Nero d' Avola gilt als der Star unter den autochthonen Sorten des Südens. Die Weinberge befinden sich an den mittleren bis hohen Hanglagen im Gebiet Salemi. Die lange Mazeration (12 Tage) im Edelstahltank führt zur vollständigen Extraktion der Farb- und Geschmacksstoffe sowie der Tannine. Anschliessend reift der Wein für ca. ein Jahr im Holz. Der Wein wird zudem vegan vinifiziert.

Wildfleischvögel mit Dörrozweitschgen, Braten mit herzhaften Saucen, reifem Käse, Fleischplatte

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Intensives Kirschrot mit markanten violetten Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Reintönig und dunkelbeerig, würzige Nelken, intensiver Vanilleduft, röstig, nach feinem Holz, Karamell und Lakritz, gedörrte Zwetschgen, fein- erdig nach Waldboden.

Körper

Körper: Anhaltender, langer Auftakt, präsenre Säure, weiche, samtige Tannine, aromatisch im Gaumen, süsse Fruchtigkeit, bleibt lange präsent.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Gekonnt assembliert - ein Amarone des Südens.



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