

Quarantanni Rosso Riserva DOC Sicilia

Eleganz - 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

150 cl

Trinktemperatur

18 - 20°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

23125922

Kulinarik

Wildfleischvögel mit Dörrzwetschgen,
Braten mit herzhaften Saucen, reifem
Käse, Charcuterie

Ausbau

12 Mt. in 500l Tonneaux & 225l
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 Mazeration (12 Tage) im Edelstahltank führt zur vollständigen Extraktion der Farb- und Geschmacksstoffe sowie der Gerbstoffe. Anschliessend reift der Wein für ca. ein Jahr im Holz.

Wildfleischvögel mit Dörrzwetschgen, Braten mit herzhaften Saucen, reifem Käse, Charcuterie

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Intensives Kirschrot mit markanten violetten Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität, geprägt von dunklen Beeren wie Cassis, schwarzen Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch weisse Pfeffer- und Zedernholznote sowie einen Hauch Vanille.

Körper

Trocken, mit frischer Säure und fein ausbalancierten Gerbstoffen. Mittlerer Körper, am Gaumen spiegelt sich die Aromatik der dunklen Früchte, Pfeffer, grüner Paprika, Zedernholz und Vanille wider. Der Abgang ist von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Ausgewogene, samtige Assemblage, die Frucht, Gerbstoffe und Körper harmonisch verbindet.



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