

Resilience Nero d'Avola DOC Sicilia

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

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

23117724

Kulinarik

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

Ausbau

Inox

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.

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

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Sehr dichtes Rubinrot mit tiefem, schwarzen Kern und violetten Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Üppige, intensive Kompott-Aromatik, vollreife, eingekochte, schwarze Kirschen, 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 Süsse und Tannine.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ausgewogen und harmonisch mit tiefer Frucht, ein vollmundiges Trinkerlebnis.



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