

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

2022

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

23117922

Kulinarik

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

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Rebgrärten 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, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Üppige, intensive Kompott-Aromatik, vollreife, eingekochte, schwarze Kirsche, Cassis Pflaumen, röstartig, feine Ausbaunoten, feine Baumnussnote, zarte Lakritzkomponente.

Körper

Körper: Sehr lang und weich im Debut, saftige Säure, kräftiger Körper, verführerische Fruchtsüsse, langanhaltend, im Finale vervinden sich Süsse und Gerbstoff.

Gesamteindruck

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



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