



2007 Nero d'Avola Sicilia IGT

Morgante

Leuchtendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Von Blaubeeren und schwarzen Kirschen geprägte Nase, gepaart mit Edelholznoten und einer sanften Würze, etwas Schwarztee. Warmer, weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Nero d'Avola-Frucht, Brombeeren, etwas Nelke, Mokka, sehr sanfte Tannine, tolle Aromatik bis ins Finale.

Bewertung: Parker 89/100

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013

Traubensorte(n): Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Inseln

Winzer: Morgante S.r.l.

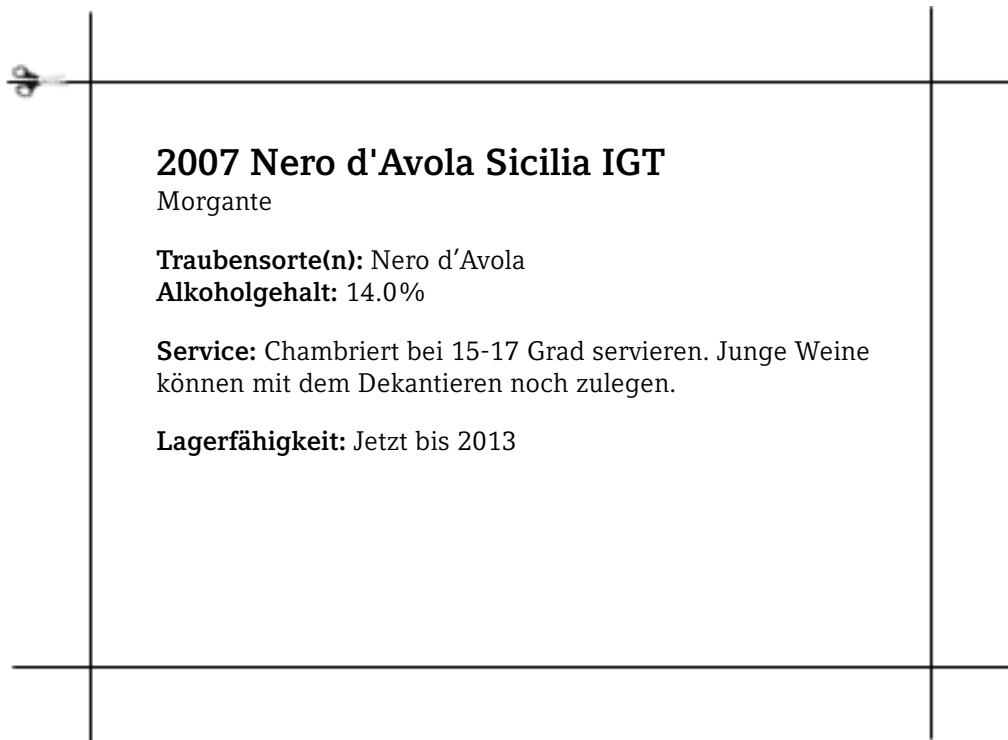
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Nero d'Avola Sicilia IGT
Morgante

Traubensorte(n): Nero d'Avola
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013