



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

216601 2022

2022er Feudo Arancio Rosso Riserva Sicilia DOC

Feudo Arancio

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Riserva-Charakter für besondere Abende
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Brombeere, Himbeere, Würze, dunkle Frucht
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Hartkäse, Pasta & gebratenem Schwein
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Feudo Arancio Rosso Riserva Sicilia DOC aus 100% Nero d'Avola: Brombeere & Himbeere, würzig, samtige Tannine, langes Finale.

Die Trauben werden Ende September gelesen, wenn sie eine optimale aromatische und polyphenolische (Aromen und Farbstoffe) Reife erreicht haben. Die alkoholische Gärung erfolgt unter Zugabe ausgewählter Hefen und dauert durchschnittlich 10-12 Tage mit regelmäßigen Umpumpen bei einer Temperatur von 25-27 Grad. Danach reift ein Teil des Nero d'Avola im Stahltank (30 Prozent), um den fruchtigen und komplexen Charakter reifer, roter Früchte zu erhalten. Die restlichen 70 Prozent reifen 8-10 Monate in französischen Eichenholzfässern, wodurch die Tannine weich werden und der Wein Struktur und Körper bekommt. Am Ende dieser Reifezeit werden die beiden Weine wieder vereint und ruhen zur Verfeinerung für weitere 12 Monate zuerst im Stahltank und danach in der Flasche. Farbe: Tiefes Rubinrot Bukett: Intensive, würzige Aromen von Brombeeren und Himbeeren. Geschmack: Dezente Säure und samtige Tannine. Ein vollmundiger, würziger Wein. Wir empfehlen den Wein zu Hartkäse, Nudelgerichten und gebratenem Schweinefleisch.

Erzeuger

Feudo Arancio

Mit seinen bunten, ins Auge fallenden Etiketten und bemerkenswerten Weinen versucht das Weingut Feudo Arancio den Weinliebhaber auf eine besondere Reise durch Sizilien mitzunehmen. Das Weingut vereint vorbildlich Tradition und Nachhaltigkeit mit hochmodernen, schonenden Technologien und bringt so Weine von außerordentlicher Qualität, Frische und Fruchtigkeit hervor, die bekannt sind für ihr hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis. Hier können Genießer das echte Sizilien schmecken, mit all seinen autochthonen und internationalen Rebsorten, die Feudo Arancio einzigartig ins Glas bringt.

Rebsorten

100% Nero d'Avola

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
70%	Halbstück	12 Monate
30%	Edelstahltank	12 Monate

Zutaten

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de