



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Nero d'Avola

Poggio Graffetta Sicilia Sizilien

Artikelnummer	392065-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	50% 6M in Eiche, 50% in Stahl
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Sizilien</p> <p>Von Sizilien aus kam der Weinbau durch die Griechen nach ganz Europa. Trotz des guten Potentials erwachten die Winzer sehr spät und erkannten die Chancen eines Anbaus von Qualitätsweinen. Es lohnt sich daher, den sizilianischen Wein näher kennenzulernen.</p>
Klassifikation	<p>Indicazione Geografica Tipica</p> <p>Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2018
Rebsorte	<p>Nero d'Avola</p> <p>Nero d'Avola ist eine in Süditalien heimische Rebsorte, die führende rote Sorte auf Sizilien, mit kleinen, dünnhäutigen Beeren, die farbintensive und alkoholstarke Weine liefern. Sie ist aus vielen Verschnitten bekannt, wird aber auch zunehmend sortenrein angebaut.</p>
Erzeuger	<p>Poggio Graffetta Sicilia</p> <p>Nicht weit von Ispica liegt an der Südspitze Siziliens Poggio Graffetta, ein typisches Landgut mit 27 ha Weinbergen und einem alten "Baglio" (großer Bauernhof) aus dem 16. Jahrhundert. 150 Meter Höhenlage und das Mittelmeerklima bringen ideale Bedingungen für den Weinbau in der Provinz Ragusa. Geführt wird das Gut von der Familie Cali, der auch das bekannte Rocca di Castagnoli in der Toskana gehört. Die Region ist bekannt für den Nero d'Avola, einer Rebsorte, die nach der klassischen Alberello-Methode angebaut wird.</p>
Beschreibung	<p>Dunkles Rubinrot im Glas. Der Wein präsentiert sich mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen, Schattenmorellen mit Anklängen von Gewürzen und Spuren von Lakritze. Am Gaumen ist er frisch, mit guter Säure und reifen, weichen Tanninen. Der Wein ist gut ausgewogen und rund mit einem üppigen Abgang.</p>
Empfehlung	<p>Bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt gut zu frischer Pasta mit Pilzen, Tagliatelle mit würzigem Fleisch, gegrilltem Gemüse, geschmortem Lamm oder mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2023 zu trinken.</p>

Stand 08.01.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de