



Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco

Beliebte Cuvée aus Sizilien

Beschreibung:

Wenn unverhofft Besuch eintrifft, sind Sie mit dem vielfältig einsetzbaren Supersizilianer Rosso di Notte bestens vorbereitet. Der Önologe Loris Delvai hat eine fein strukturierte, trinkfreundliche Cuvée mit eleganter Röstaromatik gekeltert. Die inseltypische Rebsorte Nero d'Avola sorgt mit viel Frucht und mediterraner Würze für den sizilianischen Charakter, der Cabernet-Sauvignon- Anteil verleiht dem Wein Struktur und Körper.

Aromenprofil:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein Bouquet zum Eintauchen: reife Kirschen, Himbeergelee, aber auch eine dezente Würze, schliesslich etwas Milkschokolade, insgesamt herrlich mediterran. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen Aromatik, nun auch rote Johannisbeeren, dahinter etwas Mokka und Caramel, mit gekonnt eingebundenen Gerbstoffen; insgesamt sehr saftig und ausdrucksstark, ein Hauch mediterraner Kräuter begleitet den lebendigen, anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Provinco

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0815420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Notte

Sicilia DOC
Provinco

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.