ROTWEINE

Nero d'Avola Baglio di Vincenzo DOC 75 cl



75 cl | IT - Sizilien - 2024 | Baglio di Vincenzo

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer ausgewogenen Säure der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar, zugänglich und vielseitig wirkt.

Traubensorte	100 % Nero d'Avola
Herkunft	Sizilien
Produzent	Baglio di Vincenzo
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, anschliessend kurze Reifezeit im Stahl zur Erhaltung der Frucht.
Charakter	Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich frische rote Beeren, Granatapfel und ein Hauch Walderdbeeren, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm reifen, süssen Tanninen und mittlerem Körper. Die Frucht steht im Vordergrund, getragen von einer ausgewogenen Säure der Abgang bleibt saftig und fruchtbetont. Der Ausbau im Edelstahl bewahrt Primäraromen und regionale Typizität, wodurch der Wein klar, zugänglich und vielseitig wirkt.
Passt zu	Pasta mit Pilzen, Auberginen alla Parmigiana, Pecorino, Steak, Rind
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	09327/24
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2024
Weintyp	Rotweine