

Nero d` Avola IGT 2023

Aromen von reifen Brombeeren, Schwarzkirsche, Wacholder und Rumfrüchte, warmer Körper, gute Stoffigkeit, geschmeidig

Winzer: Morgante
Region: Sizilien
Rebsorte: 100% Nero d` Avola
Farbe: rot
Ausbau: 4 Monate Barrique
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Grillspieße mit Leber und Geflügelherz, orientalisch gewürzte Süßkartoffel Pommes

0.75 l – Bestellnummer 60623

Bibenda: 4/5 Trauben

Morgante
Sizilien

Das Weingut Morgante wurde von Antonio Morgante 1994 im sizilianischen Grotte in der Provinz Agrigento gegründet, nur 25 km vom berühmten Tal der Tempel entfernt. In dieser wahrhaft göttlichen Gegend wächst der Nero d?Avola von Morgante auf sanften Hügeln in 350-500 m Seehöhe mit südlicher Ausrichtung auf ton- und kalkhaltigen Böden. Das gibt den Weinen Kraft, Säure und Extrakt. Oenologisch betreut wird das Weingut vom italienischen Star-Oenologen Riccardo Cotarella. Unter seiner Obhut reifen die Weine für mehrere Monate in französischen Barriques. Heraus kommen edle Gewächse mit dem sortentypischen Duft nach schwarzer Johannisbeere, Wacholder und wilden Blaubeeren, die üppige Fülle gepaart mit Sanftheit und Eleganz. Der Name Morgante steht heute ganz oben auf der Hitliste der sizilianischen Winzer. Nach französischem Château-Prinzip gibt es nur zwei Rotweine: den jugendlichen Nero d?Avola Morgante und den Topwein, der den Namen seines Gründers trägt. Seiner Lieblingsrebsorte bleibt Carmelo, der heute den Betrieb führt, auch beim Weißwein treu. Weil seine Kunden danach verlangten, machte er kurzerhand einen Blanc de Noirs aus ihr, der sich mit seiner Finesse gleichberechtigt neben den Roten stellen kann.

Abbildung unverbindlich