

Sicilia Nerello Mascalese DOC Eruzione 1614 2018

Schmelz und aromatische Komplexität mit Waldbeeren, Kröutern, Weihrauch Bienenwachs, harmonisch in Säure und Tannin

Winzer: Planeta
Region: Sizilien
Rebsorte: 100% Nerello Mascalese
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate großes Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 15 - 17°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrilltem Kalbskotelett medium, zu gegrilltem Pulpo und zu Pasta Puttanesca

0.75 l – Bestellnummer 56818

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Spectator: 90/100 Punkten
Parker: 93/100 Punkten
Falstaff: 92, Vinous: 93 Punkte

Planeta
Sizilien

Planeta ist eine sehr alte Familie mit spanischen Wurzeln und seit vielen Generationen in der sizilianischen Landwirtschaft präsent. Industrielle Größe und bis ins Private gehende Individualität, nichts dem Zufall überlassende Professionalität und gedankenverlorene, zu allen Opfern bereite Liebe zum Detail, die Strahlkraft ihrer Marke beschwörend und die Vormachtstellung der Natur demütig akzeptierend, all das ist Planeta - und noch viel mehr. 1995 gründet die 17. Generation den heutigen Betrieb Planeta. Ermöglicht durch die visionäre Kraft des Familienoberhaupts Diego Planeta und das gute Einvernehmen zwischen Brüdern und Schwestern, Söhnen und Enkeln werden Weine kreiert, die mit Stolz den Namen der Familie tragen. Die ersten Weinberge wurden 1985 um das Gehöft Tenuta dell'Ulmo am Arancia-See gepflanzt, wo später auch die erste Kellerei entstand. Im Laufe der Jahrzehnte kamen Menfi, Vittoria, Noto, der Ätna und schließlich Capo Milazzo dazu. Jeweils vor Ort wurden die Weinberge und Rebsorten sorgfältig gewählt, die Weine vorausschauend konzipiert und individuelle, genau auf die Bedürfnisse ausgerichtete Weingüter errichtet. Zusammen mit den Kellereien entstand 2009 auch das elegante Resort La Foresteria als Ausdruck der traditionsreichen Gastlichkeit, wie sie die Familie Planeta seit jeher pflegt. Hier wird nichts dem Zufall überlassen - aber das Herz spricht immer das letzte Wort.

Abbildung unverbindlich