

2023 Nero d'Avola DOC BIO

Mokarta

Tenuta Mokarta

Typ	Rotweine
Produzent	Tenute Mokarta
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	18-20 °C
Trinkreife	5 - 7 Jahre
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35142209

Bemerkungen

Mit dem "Talia" ist dem Hause Mokarta ein eleganter, nobler nero d'Avola gelungen. Er wiederspiegelt den typischen Charakter eines sizilianischen Weines. Aus den besten Reblagen werden die reifen Beeren von Hand verlesen und sanft gepresst. Der Traubensaft wird während 10-12 Tagen in Inox- Behältern vergoren. Danach reift der Wein für 3 Monate in Barriques und nochmals ein paar Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Die rubinrote tiefe Farbe, schimmert am Rande Purpur. In der Nase präsentiert sich der Wein sehr dicht, mit ausgeprägten noten von Brombeeren, Heidelbeeren und Vanille. Im Gaumen erweist er sich als vollmundig, geschmeidig warm, körperreich und schliesst mit einem eleganten Abgang. Ein typische Sizilianer.