



2015 Nero d'Avola Selection

Terre Siciliane IGP

Tenuta Mokarta dal 1916

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Sicilia
Produzent	Tenute Mokarta
Qualitätsstufe	IGP
Ausschanktemperatur	18-20 °C
Trinkreif	5 - 7 Jahre
Traubensorten	Nero d'Avola
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35142302

Bemerkungen

Nero d'Avola ist nicht gleich nero d'Avola! Das muss sich auch Mario Favuzzo von Tenute Mokarta zu Herzen genommen haben, als er die Idee hatte, einen Nero d'Avola der absoluten Superlative ins Leben zu rufen. Aus den ältesten Rebstöcken, den besten Trauben des Weingutes entsteht ein Nero d'Avola, der seines gleichen sucht. nach der manuellen Ernte wird das Traubengut auf Tischen verlesen, nur die besten und voll ausgereiften Trauben werden sanft gepresst. Der Most wird bei kontrollierter Temperatur von 25 Grad in Stahltanks vergoren. Während 6 Monaten wird der Jungwein ständig bewegt (rimontaggio "delestage"). Anschliessend reift der Wein 16 Monate in französischen Barriques. Das Resultat: 600 Flaschen Nero d'Avola "Selection", von Hand nummeriert von 1-600. Jede Flasche ein Unikat. Charakteristisch ist der Duft nach Kirschen, Amarenen- Kirschen und Maulbeeren. Vanille, Zimt und geröstete Kaffee-Nuancen runden den vielschichtigen Eindruck ab. Der Wein hat eine starke Persönlichkeit mit aristokratischen Zügen. Samtig, fein, bestens ausbalancierte Tannine, und eine noble Textur verleiht ihm Würde. Ein nicht alltäglicher Genuss. Leider gibt's nur 600 Flaschen.

Passt zu
Käse, Rotem Fleisch