



## 2018 Talia BIO

Perricone DOC Sicilia

### Tenuta Mokarta

<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Sicilia
<b>Produzent</b>	Tenute Mokarta
<b>Qualitätsstufe</b>	IGP
<b>Ausschanktemperatur</b>	18-20 °C
<b>Trinkreif</b>	5 - 7 Jahre
<b>Traubensorten</b>	
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35142255

### Bemerkungen

Die Traubensorte Perricone ist eine autochthone Rarität Siziliens. Nur etwa ein Dutzend Weinproduzenten bemühen sich mit dem Anbau dieser alten Rebsorte in ganz Sizilien. Vielleicht liegt es daran, dass sie sehr anfällig auf die Rebkrankheiten echter und falscher Mehltau ist und daher sehr viel Aufmerksamkeit und Zuwendung verlangt. Bei Mokarta hat und nimmt man sich die Zeit dafür und erhält als Belohnung einen Top Wein. Dunkles, sattes Granatrot lässt schon einiges erahnen. Die Nase erinnert an süssliche Gewürze, eingelegten Kirschen und feinen Waldbeeren. Am Gaumen rund, lieblich und mit eleganten samtigen Tanninen, hinzukommen Aromen von Johannisbeere und Lakritze. Ein sehr langer und harmonischer Abgang mit viel Tiefe verleiht diesem Wein den letzten Schliff. Eine Rarität.

### Passt zu

Grillfleisch, Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten