

Nero d'Avola DOC

Beerenfrüchte, besonders Brombeer- und Kirscharomen prägen den Duft, die Trauben werden in den frühen Morgenstunden gelesen, um die Frische zu bewahren und das ausgewogene, angenehm kühle Mundgefühl zu erreichen. Gehaltvoll und charmanter als in früheren Jahren, aber immer noch ein eleganter Wein mit kühler Stilistik. Nicht für Marmeladentrinker.

Erzeuger:	Funaro Azienda Vinicola
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorte:	Nero d'Avola
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wurst, gereifte Käse
Artikel-Nr.	28540
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	ausgewogen

