

WEIN- EXPERTISE

NERO D'AVOLA SICILIA DOC "KORE" BIO



ART-NR. 18521

CHARAKTERISTIK Tief-, dunkelrote Farbe; Viel Pflaume in der Nase, dazu Schwarzkirschen und Veilchen; Sanfte Tannine, vollmundiger Geschmack und würziger, langer Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert schön mit Gerichten aus rotem Fleisch wie Beef-Tartar, aber genauso gut mit kräftigen Vegetarischen Speisen wie Gemüsequiche und würzigen Vorspeisen wie gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18° C

REBSORTE(N) Nero d'Avola

ANBAUGEBIET Sizilien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 5.30 g/l., Gesamtsäure 6.80 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Im Barrique gereift.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Colomba Bianca, C.da Granatello, Via Giovanni Falcone n. 72, 91026, Mazare del Vallo (TP), Italien

ABFÜLLER Cantine Colomba Bianca C .da. Granatello - Campobello di Mazara - Italia