

22199

TANK 26 Nero d'Avola IGT

Camivini

Kurze Geschmacksbeschreibung

dunkele, fast schwarze Farbe, dicht, sehr konzentriert, dabei rund und sehr weich mit wunderbaren Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, wird aus angetrockneten Trauben gewonnen

Kategorie	Kräftige Rotweine
Rebsorten	Nero d'Avola
Trinkempfehlung	Braten, stark gewürzte Speisen, kräftiger Käse, Pasta

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Das Appassimento-Verfahren ist eine Herstellungsmethode, bei dem die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden. Bei dem Tank N°26 erfolgt dies am Rebstock, das heißt, die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits rosiniert sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dafür werden spezielle Parzellen benötigt, deren Trauben besonders gut und gesund sind. Mario Minini hat eine absolute Top-Lage gekauft, östlich von Marsala, auf gut 400 Metern Höhe, wachsen die alten und besonders guten Nero d'Avola-Reben.

Der Tank N°26 ist die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Der Wein besitzt die typischen Merkmale eines Appassimentos, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und etwas Restsüße.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge

0,75 l

Jahrgang

2021

Ursprungsland

Italien

Gebiet / Region

Sizilien

Weingut / Hersteller

Camivini

Kartoninhalt

6er Karton

Allergiehinweis

Enthält Sulfite