

Art.-Nr.: 40906

NERELLO MASCALESE "PRIVÈ"



| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| REBSORTEN | Nerello Mascalese |
| HERKUNFT | Italien |
| ANBAUREGION | Sizilien |
| QUALITÄTSSTUFE | Indicazione geografica protetta (IGP) |
| FLASCHENGRÖßE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 13,0 % Vol. |
| TRINKTEMPERATUR | 16-18 |
| VERSCHLUSS | Naturkorken |
| AUSBAU | 100% Nerello Mascalese |

BODEN

Heiße, trockene und lange Sommer mit intensiver Sonneneinstrahlung, große Temperaturschwankungen zwischen Tag & Nacht. Überwiegend Ton-Kalkstein Boden, reich an Mineralien. Erziehung der Reben im Trellis System mit Kordon Schnitt.

BESCHREIBUNG

„Privè“ ist ein Nerello Mascalese, dessen Weinberge man hauptsächlich an den Hängen des Ätna im Großraum Catania findet. Kalte Vormazeration der Beeren, danach Gärung und Mazeration bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage im Edelstahltank. Nach Abzug und Pressung der Maische macht der Wein seinen biologischen Säureabbau, bevor er abgefüllt wird.

Kirschrote Farbe mit Neigung zu Granat. Hinweise von kleinen roten Früchten, Lakritze, wilden Erdbeeren und schwarzer Kirsche in Spirituosen, zusammen mit Balsamico-Noten von Anis, Eukalyptus und Minze, gut strukturiert am Gaumen. Dieser kräftige Rotwein eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Eintopf, Schweinebraten, rotem Fleisch, würzigem Käse und indischer oder thailändischer Küche.