

FEUDO MONTONI

Nero D'Avola "Lagnusa"

Sicilia IGT Sizilien



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Feudo Montoni
Traubensorten:	Nero d'Avola
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Dieser rein nur im Stahltank ausgebaute Nero, besticht durch die reintonige, frischfruchtige Nase mit Aromen von roten Beeren und Kirschen. Feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, warm und rund, mit angenehmer Fruchtsüsse und etwas Lakritze.

Empfehlung

Toller "Spagetti-Wein". Passt hervorragend zu diversen Antipasti, Pastagerichten, Pizza, oder einfach auch mal nur so.

Produzent

Im Herzen Siziliens, zwischen Agrigento und Palermo, liegt Camarata und das Weingut Feudo Montoni. Es wurzelt tief in der Historie, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht. Dort lebt Fabio Sireci und wirkt in seinen Reben auf kühlen 400 bis 680 M.ü.M. Höher hinauf geht Nero d'Avola nirgends, und später im Herbst wird andernorts in Sizilien nicht geerntet. Um seine hohen Qualitätsansprüche zu erfüllen, vinifiziert Sireci nur einen streng selektionierten Teil seiner Trauben aus insgesamt 73 Hektar selber. Denn er kennt seinen Nero d'Avola - einen nach dem historischen Weinberg Vrucara benannten sehr alten Klon, der dort über die Zeit und dank der Abgeschiedenheit seine eigene Identität entwickelte: säurebonter, und etwas zum Pinot hinneigend. Und Sireci weiss natürlich um den Weg, den Nero d'Avola im Glas ohne Üppigkeit feinnervig und frisch wirken zu lassen. Gerade dies schafft bereits der N Nero d'Avola IGT.