

FEUDO MONTONI

Nero D'Avola Lagnusa

Sicilia IGT Sizilien



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Feudo Montoni
Traubensorten:	Nero d'Avola
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Nach einem rund 20-monatigen Ausbau in Zementtanks, folgt noch ein Finish von vier Monaten in Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und saftigen Pflaumen, würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, Dörrfrüchte-Brot und etwas Tabak. Am Gaumen saftig, warm und rund, mit angenehmer Fruchtsüsse und einem Touch von 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 Nero d'Avola - LAGNUSA IGT.

