



# FEUDO ARANCIO

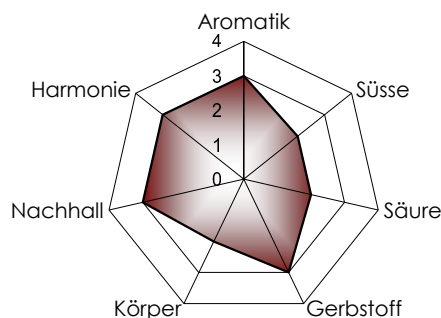
## Nero d'Avola Sicilia IGP

*Lang - reif-fruchtig - kräftig*

Herkunft	Italien, Sizilien, Sambuca di Sicilia
Rebsorte	Nero d'Avola
Produzent	Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia <a href="http://www.feudoarancio.it">www.feudoarancio.it</a>
Ausbau	10 Mte. im Barrique ausgebaut, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Rund um den Stausee Lago Arancio wachsen die Reben. Perfekte Rebböden, gepaart mit einem optimalen Mikroklima, schaffen für die Pflanzen ideale Wachstumsbedingungen. Der Name Nero d'Avola weist auf die Stadt Avola in der Provinz Siracusa hin. Die Rebsorte ist ein Star unter den „Autochthonen“ des Südens. Im Qualitäts - Rebbau bringt sie hervorragende Weine hervor. Sie sind dunkel, kräftig, alkoholreich und eignen sich optimal für den Barrique-Ausbau. Die Weinmacher von Feudo Arancio fügen die unterschiedlichen Weine der verschiedenen Lagen zu einem aussergewöhnlichen Genusserlebnis zusammen. Mit Hilfe der Verkostung ergründet sie die verschiedenen Elemente des Weins. Die hohe Kunst der Oenologie ist, aus den verschiedenen Barriques einen neuen Wein zu assemblieren.
Jahrgang	2015
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlussstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2016 Degustation: 12.07.2016
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Wildfleischvögel mit Dörzwetschgen, klassischen Schmorgerichten



Erhältlich in  
75 cl



Farbe	Dichtes Rubinrot mit mittleren, violetten Reflexen,
Aromatik Intensität	Reif-fruchtiges Bukett, schöne Würze, feine, röstige Ausbauaromen, Lakritz, Kaffee und Kakao, ein erdig-mineralischer Hauch, im Finale vegetale, sortentypische Note
Körper	Sehr langer Auftakt, verführerische, süss wirkende Frucht, kräftig im Gaumen, kompottartige Aromen, die lange nachhallen
Qualität	Eine überraschende Verbindung mit pikanter, asiatischer Küche