



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Masseria Trajone Nero d'Avola IGT

Femar Vini

Expertise:

Violettrot. In der Nase ein üppiges Fruchtbukett nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren. Am Gaumen ein kräftiger Körper mit feiner Eleganz und milden Tanninen.

Geschichte:

Nero d'Avola ist die wohl meist angebaute Rebsorte der wunderschönen Insel **Sizilien**. Ihre Aromenvielfalt reicht von roten Früchten über Schokolade bis hin zu Kräutern und Gewürzen wie Wacholder.

Dieser Vertreter hier spiegelt ganz besonders den Charakter der Insel und dem Weinbau dort wider.

Femar Vini hat sich mit der **Masseria Trajone** Linie vor allem auf kräftige Rotweine spezialisiert, wie sie für Süditalien einfach typisch sind.

Der **Masseria Trajone Nero d'Avola** wird im Stahltank vergoren, behält so seine Frische und kommt geheimnisvoll dunkelrot ins Glas. Hier verströmt er den wunderbaren Duft wilder, roter Beeren und Veilchen. Am Gaumen ist er ebenfalls fruchtig, aber auch kräftig mit einer feinen Eleganz und sehr gut eingebundenen, milden Tanninen.

Genieße ihn am Besten bei einer Trinktemperatur von etwa 16 Grad zu mittelaltem Käse oder zu Gemüsegerichten, wie z. B. einer *Ciambotta*.

Artikelnummer:	315333
Rebsorten:	Nero d Avola,
Jahrgang:	2021
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Sizilien
Alkohol:	12,73 %
Restzucker:	7.47 g/L
Säuregehalt:	6.1 g/L
Ausbau:	Stahl
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination