

Morgante, Nero d'Avola, rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Morgante - Sizilien
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Nero d'Avola
Bestell-Nr.	ISI020108

Der FEINSCHMECKER: „Nero d'Avola, der Stolz Siziliens!“ Jens Priewe: Morgante Nero'Avola - „So einen Wein für so wenig Geld gibt es selten.“ Stuart Pigott feiert in der FAS den Nero d'Avola von Morgante: „Unglaublich! Ein Preis-Leistungs-Verhältnis, das haut Sie um!“ Sehnsüchtig von vielen unserer Kunden erwartet und endlich eingetroffen ist der kongeniale Nachfolger des mittlerweile legendären 2005ers, der mit 90 Parker-Punkten der höchst bewertete Nero d'Avola aller Zeiten war! „Seit Generationen verkörpert die Familie Morgante den bäuerlichen Beruf in seiner edelsten Ausprägung. Das Gut steht in einer Gegend von atemberaubender Schönheit: Hier entwickelt die Nero d'Avola eine einzigartige Qualität“, urteilt begeistert der Gambero Rosso 2010! Und dieser sensationell schöne Alltagswein der Luxusklasse aus 2008 spiegelt das großartige Potential Siziliens und seiner autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll wider und gehört unstrittig zu den preis„wertesten“ Tropfen ganz Italiens. Er ist mit seiner schmeichlerischen, betörenden Frucht zwar durchaus ein Vertreter des modernen Siziliens, bleibt aber durch seinen urwüchsigen Charakter ein höchst originärer Stoff und eine traumhafte Interpretation einer uralten Rebsorte aus bestem genetischen Material! Das ist ein großartiges Weinunikat, das weit aus der Masse so vieler belangloser, austauschbarer Billigweinchen herausragt und dem man angesichts seiner spektakulären Qualität Referenzcharakter für die gesamte Region bescheinigen muss: Leuchtendes Purpur-Granat in der Farbe, mit violetten Reflexen.



Phantastische, feinwürzige Nase, unglaublich verführerisch und geradezu lasziv. Wie viele seiner fast schon legendären Jahrgangsvorgänger betört der Nero d'Avola 08 mit seinen noblen Gewürzaromen, die einen spannenden Kontrast bilden zu den auch in diesem Jahrgang wieder zart süßlichen Waldbeeren- und reifen Schwarzkirschnoten sowie den Maronen-Zimt-Vanille-Anklängen. Das Mundgefühl ist von geradezu exemplarischer Feinheit und von geschmeidiger Kraft, ein edler Stoff, der noch eine Spur frischer, fokussierter und ausgewogener als alle seine großen Vorgänger schmeckt. Die Säurestruktur wirkt animierend, das weiche, seidige Tannin und der cremige Extrakt sind bestens balanciert. Im verführerischen Nachhall wiederum vielschichtige Anklänge an Kirschen, Brombeeren, Vanille, feines Marzipan, Haselnuss und eine rassige Graphitnote wie bei noblen Bordelaiser Gewächsen, die bis ins schmeichelnde, lang anhaltende Finale begeistern. Dieser höchst eigenständige und charaktervolle Tropfen scheint mir aufgrund der langjährigen stetigen Verbesserungen in Weinberg und Keller ebenso wie der wunderbare, schon lange ausverkaufte 2005er qualitativ noch hochwertiger zu sein als alle grandiosen Vorgänger in der ersten Hälfte dieses Jahrzehnts: Der 02er wurde bereits von der Schweizer Fachzeitschrift WEINWISSER mit 17/20 Punkten gefeiert, der 03er mit dem „National Oscar“ des Gambero Rosso für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis ganz Italiens ausgezeichnet! Parker ist ebenfalls begeistert: „This is a pure pleasure to taste. Morgante is an excellent source for top-notch wines from Sicily.“ Wahrlich: Die Zukunft Siziliens liegt in seinem fabelhaften Terroir ebenso wie in seinen autochthonen Rebsorten. Und Nero d'Avola schmeckt traumhaft lecker nach Sizilien, Mittelmeer und den betörenden Düften seiner Heimat!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2013+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003