

Morgante, Nero d'Avola, rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Morgante - Sizilien
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nero d'Avola
Bestell-Nr.	ISI020112

„So einen Wein für so wenig Geld gibt es selten. Don Carmelo Morgante, ein alter Herr mit faltigem Antlitz und sizilianischer Seele, hat mit seinen beiden Söhnen einen dunklen, dichten, beerenfruchtigen Wein geschaffen, mit süßem Tannin und der unnachahmlichen sizilianischen Würze mit salziger Lakritze.“ So Jens Priewe, einer der besten Italienkenner. Wunderschön feinwürzige Nase, verführerisch, geradezu lasziv. Wie viele seiner bei unseren Kunden geradezu legendären Jahrgangsvorgänger betört der Nero d'Avola 2012 mit seinen noblen Gewürzaromen, die einen spannenden Kontrast bilden zu den zart süßlichen Himbeer- und reifen Schwarzkirschennoten sowie den Maronen-Zimt-Vanille-Anklängen. Das Mundgefühl ist von geradezu exemplarischer Feinheit und von geschmeidiger Kraft und Fülle, ein edler Stoff, jahrgangsbedingt frischer, fokussierter und noch ausgewogener als seine großartigen Vorgänger. 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; schmeichlerisches Finale! MERUM testet 98 Nero d'Avola. Nur 11 davon „sind von sehr guter Qualität“, erhalten die hohe Auszeichnung von 2 Herzen und die Auszeichnung für hohe Trinkeslust. Natürlich ist unser 2012er Morgante dabei! Parker hat ebenfalls schon begeistert geurteilt: „This is a pure pleasure to taste. Morgante is an excellent source for top-notch wines from Sicily.“ Und zwei Gläser im Gambero Rosso. Und die Auszeichnung für das beste Preis-Genuss-Verhältnis. Und das alles bei diesem sympathischen Preis! 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. Ein Archetyp



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

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

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

<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