



VIGNETI ZABÙ

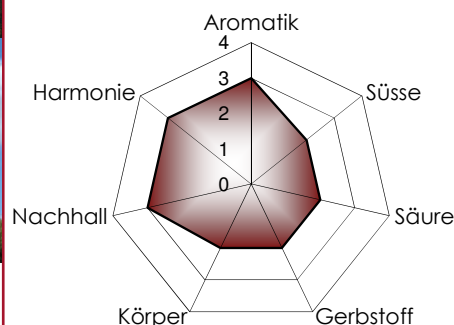
Linea Zabù Nero d'Avola Sicilia IGT

Typisch - verführerisch - kräftig

Herkunft	Italien, Sizilien, Sambuca di Sicilia
Rebsorte	Nero d'Avola
Produzent	Tenimenti Zabù SRL, Sambuca di Sicilia, www.vignetizabu.com
Ausbau	80 % des Weins werden im Edelstahl- tank, 20 % im Barrique ausgebaut, an- schliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	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 hervor- ragende Weine hervor. Sie sind dunkel, kräftig, alkoholreich und eignen sich optimal für den Barrique-Ausbau. Die Weinkellerei „Zabù“, in den 1990er Jahren gegründet, liegt im Westen der Insel bei Sambuca di Sicilia. Das „Valle del Belice“ ist eine reiche Agrarregion. Perfekte Rebböden, gepaart mit einem optimalen Mikroklima, schaffen für die Pflanzen ideale Wachstumsbedingun- gen. Neben den exzellenten Weinen ist die Region auch für Olivenöl berühmt. Die beliebteste Olivensorte trägt gar den Namen des Tales „Nocellara del Belice“.
Jahrgang	2015
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlusstyp	Kunststoffstopfen
Genussreife	ab 2016 Degustation: 12.05.2016
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Wildfleischvögel mit Dörzwetschgen, Schmorgerichte, Lammnierstück



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Sattes Rubinrot mit mittleren, violetten Reflexen
Aromatik Intensität	Dicht und intensiv, reif-fruchtig, Brombeeren, schöne Würze, feine, röstige Ausbaunote, Lakritz, subtile, erdige Komponente, floraler Hauch von Rosen und Veilchen, laktischer Unterton
Körper	Sehr langer Auftakt, präsen- tische Kir- schenaromatik im Gaumen, mittel- kräftiger Körper, elegant, süsslich wirkender Tick
Qualität	Vinöser Charakter, unkomplizierter Essensbegleiter