



Wein des Monats Januar



Normalpreis 8,90 €

Sonderpreis 7,99 €

Grundpreis pro Liter: 10,65 €

Bezeichnung: 2018er "Corte dei Mori Barrique" Nero d'Avola Sicilia DOC,
Cantine Francesco Minini

**Anbaubereich
und Weinausbau:**

Bei Marsala auf Sizilien in mitten der Hügel des Weingutes Corte dei Mori in einer Höhe von etwa 400 M.ü.M. Der Name des Gutes „Corte dei Mori“ (Hof der Mauren) ist ein Hinweis auf die wechselvolle Geschichte Siziliens. Die Reben für diesen Wein gedeihen auf einem lehmigen Boden, der das Wasser sehr gut zurückhält, so dass die Weinstöcke den heißen Sommer gut überstehen. Dieser Wein besteht zu 100% aus der typischen, autochthonen Rebsorte Nero d'Avola. Nach einer temperaturkontrollierten mittleren Maischestandzeit von 14-16 Tagen wird die Maische gekeltert und der Most in Barrique-Fässern vergoren in denen er dann auch noch 4-6 Monate lagert. Danach wird er abgefüllt und noch einige Monate in der Flasche gereift.

Farbe: intensives rubinrot

Geruch: Bei diesem Wein haben wir eine sehr fruchtbetonte Nase in Richtung Kirsche und dunkle Beeren. Dazu eine deutliche Würze mit würzigen Anklängen an Eukalyptus, weihnachtliche Gewürze und Röstaromen.

Geschmack: Im Mund ist der Corte Barrique intensiv und vollmundig mit kräftigeren Tanninen. Eine leichte Fruchtsüße lässt die Fruchtaromen und das ganze Spektrum des Barrique-Ausbaus voll hervortreten.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Durch seine kräftige und fruchtige Art ist dieser Wein als Begleiter zarter Gerichte von Schwein und Rind gerne auch mit kräftigeren Soßen (z.B. Schweinelende mit Marsala-Sößchen und Butterkartoffeln) geradezu prädestiniert. Auch mit vielen Käsesorten harmoniert er sehr gut.