

Conte Nero DOP *Cantina Andreas Mazzei*

Muskulös, elegant und aristokratisch kommt er daher, wie einst ein Graf im schwarzen Gewand.

Aufgrund seiner dunkelroten, kräftigen Farbe, seiner außergewöhnlichen Qualität aus edelstem Traubengut, haben wir diesem Wein den Namen „Conte Nero“ gegeben.

Er ist einer der Ersten Weine mit DOP-Status, da er alle Voraussetzungen mehr als erfüllt.

Andreas Mazzei, ein Winzer aus Norditalien, kaufte 1998 18 Hektar Rebfläche um den Ort Vita in der Provinz Trapani. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von 250 bis 500 m. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen.

Anbaugebiet:	Sizilien/Italien
Gebiet:	Provinz Trapani
Rebsorte:	Nero d'Avola
Boden:	Lehm - Kalk
Alkohol:	14,5 % Vol.
Barrique:	6 Monate
Lagerdauer:	6 – 8 Jahre
Restzucker:	7 g/l
Säure:	6,4 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 000 792



Art.-Nr. 38027

Charakteristik: Schon die tiefe, intensive Farbe dieses Rotweins, die dem Begriff Nero alle Ehre macht, lässt auf ein üppiges Bukett schließen. Die herrlich dichten Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Cassis – fein und delikat abgerundet durch etwas Vanilleduft – bestätigen seine 6 monatige Barrique-Reifung. Am Gaumen manifestiert sich eine typische Nero d'Avola Frucht, an Brombeeren und Schwarztee erinnernd, viel Schmelz zeigend und ein leicht Tabak-betontes, warmes Finale.

Passend zu: Lammragout, gereiftem Käse, Rindersteak, kräftigen Speisen