

Produktinformation

Nero d'Avola "Lamuri" 2019 DOC - Tasca d'Almerita

Art-Nr.: 143 / Marke: [Tasca d'Almerita Soc. Agr. - Via dei Fiori 13 - IT-90129 Palermo](#)



12,90EUR / Flasche

Grundpreis: 17,20EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2019

Lamuri, oder die Gründe des Herzens. Die Geschichte von Tasca d'Almerita ist die Geschichte einer Familie und als solche



Produktinformation

erzählt die von Personen, von Leidenschaft und von Plänen. Wie jener des Anbaus des Nero d'Avola, der seine uralten Wurzeln in die Hügel von Regaleali senkt. Die Boden-beschaffenheit und das besondere Mikroklima übertragen der antiken Rebsorte die Berufung dieses Gebiets, Frische und Eleganz sind mit dem natürlichen Reichtum der sizilianischen Weine vereint.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Rebsorte: Nero d'Avola.

Durchschnittsalter der Weinberge: 10 Jahre.

Erziehungssystem: Spalier.

Schnittart: Gujot und Kordon-Zapfen.

Boden: Mittlere Körnung, ins lehmige übergehend.

Weinlese: September und October.

Kontaktdauer mit den Schalen: 10 Tage.

Gärungstemperatur: 28°C.

Malolaktische Gärung: Vollständig vollzogen.

Ausbau: Eichenholzfässer (Allier und Tronçais) zu 225 Liter, 10% neu und 90% beim zweiten Durchlauf, für etwas 8 Monate.

Weinart: Rot - Sicilia I.G.T. (typische geografische Herkunftsbezeichnung).

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

Aussehen: Ziemlich intensiv rubinrot.

Geruch: Früchte: Brombeere, Maulbeere, Kirsche, Sauerkirschekonfitüre.

Gewürze: Zimt, Lorbeer, Kaffee, Vanille, Lakritz.

Geschmack: Geschmeidig und im richtigen Maß tanninreich.

Nachgeschmack: Gerbsäure mild und anhaltend.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Sizilien

Allergenhinweis: Enthält Sulfite