



Colomba Bianca, Vitesse, DOC, 2022, Sizilien BIO

Italien - Sizilien

Einnehmend, fruchtig und harmonisch.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 9,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 7,80~~ € 6,95

Sonderangebot

Artikel: 2022 Colomba Bianca Vitesse Nero d'Avola

Land: Italien, Sizilien

Anbaugebiet: Sizilien

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: DOC Sicilia

Erzeuger: Cantine Colomba Bianca

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

Alkohol: 14%

Farbe: Intensives Rubinrot

Aroma: Verlockende Düfte von Brombeeren und Kirschen mit würzigen und blumigen Noten.

Geschmack: Trocken und einhüllend am Gaumen, geprägt von Fruchtnoten. Das Tannin ist weich und elegant.

Abgang: Der Abgang ist lang und harmonisch und bestätigt die gute Struktur.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ideal zu Antipasti, Vor- und Hauptgerichten mit Fleisch, Aufschnitt und halbgereiftem Käse.

Einnehmend, fruchtig und harmonisch. Ein reiner Nero d'Avola aus Trauben, aus zertifiziertem biologischem Anbau. Die Raffinesse und der große Ausdruck des Tannins definieren diese große sizilianische Sorte. Die Trauben werden von Hand geerntet und vor der Gärung einer Kaltmazeration unterzogen, was die Extraktion der süßen Tannine und Aromastoffe erlaubt. Eine zweite Gärung erfolgt bei 26 °C statt, die regelmäßig überwacht wird, um die für den Wein typischen organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Nero d'Avola Vitesse hat ein ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen und würzigen Noten, die sich mit blumigen Anklängen an Rose kombinieren. Ein Wein, der dank seiner Eleganz und Attraktivität zahlreiche renommierte Auszeichnungen erhalten hat.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Cantine Colomba Bianca

Anschrift: Serroni Cartubuleo s.n. 91026 Mazara del Vallo(TP)

Sonderangebote bis 01.05.2024 gültig. Solange der Vorrat reicht.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 02.04.2024