



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Regaleali" Nero d'Avola "Tasca d'Almerita" DOC



Name:	"Regaleali" Nero d'Avola "Tasca d'Almerita" DOC
Artikel Nr.:	2097
Hersteller:	Tasca d'Almerita
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	100% Nero d'Avola
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Der Wein zeigt sich intensiv rubinrot im Glas. In der Nase hat er ein wunderbar fruchtig-würziges Bouquet von Kirschen, Maulbeeren und Heidelbeeren, gepaart mit Anklängen von Vanille und Salbei. Am Gaumen geschmeidig mit ausgewogen kräftiger Tanninstruktur und sensationell fruchtig-betontem Nachhall.
Herstellung:	Die Trauben werden auf Weinbergen auf über 500m Höhe angebaut. Der Ertrag ist auf 7800 kg/ha beschränkt. Nach der Ernte und einer sanften Pressung ruht der Most zunächst für 10 Tage auf den Schalen. Die malolaktische Gärung wird vollständig vollzogen, die Gärung im Edelstahlbecken erfolgt bei einer Temperatur von 26-28°C. Der Wein wird im Anschluss in Eichenholzfässern aus Slavonien für 6 Monate ausgebaut, bevor er auf Flaschen abgefüllt und für den Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Tasca d'Almerita baut heute in 8. Generation auf über 600 ha Fläche Wein an und vermarktet diesen in mittlerweile fünf verschiedenen Weingütern. Hierbei wird stets angestrebt, im Rhythmus der Jahreszeiten zu arbeiten, die bewirtschaftete Erde mit Respekt zu behandeln und die natürlichen Aromen und Eigenschaften des Terroirs zur vollen Entfaltung zu bringen.
Servierempfehlung:	Die reiche Tanninstruktur empfiehlt diesen Wein speziell zu rotem Fleisch, Wild oder einer Casserole. Empfohlene Trinktemperatur ca. 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2022.