

TREMENTI NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON SICILIA DOP

Cantina Orion | Lavis



Herkunft	Sizilien Italien
Produzent	Cantina Orion Lavis
Traubensorte	70% Nero d'Avola 30% Cabernet Sauvignon
Vinifikation	Die beiden Rebsorten werden getrennt identisch mit der gleichen Technik vinifiziert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 23°C für etwa 10 Tage. Das Ziel ist eine weiche und sanfte Gewinnung der Aromen und Farbe. Anschliessend werden beide Weine zusammengeführt und 25% vom Wein für etwa 4 bis 5 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert.
Farbe	Rubinrot
Aroma	Vollmundig und doch weich und üppig, zeigt dieser Wein intensive Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Schokolade und Kaffee. Im Mund ist er samtig, weich, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und exotischen dunklen Früchten.
Charakter	Der leichte Eichenholzausbau fügt ein Element von Vanille hinzu, mit sehr angenehmen Tanninen und einem langen, köstlichen Abgang.
Passt zu	Lässt sich wunderbar kombinieren zu Pasta und Pizza bis hin zu Fleisch und den meisten Käsesorten.
Ausschanktemperatur	16° - 18° Grad
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre