

ETNA Rosso DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	SIZILIEN
PRODUZENT;	TENUTA DELLE TERRE NERE HTTP://WWW.TENUTATERRENERE.COM
TRAUBENSORTE;	NERELLO MASCALESE
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	IM STAHLTANK AUSGEBAUT
WEINTYP:	RIECHT INTENSIV NACH FRISCHEN HIMBEEREN UND WEICHELKIRSCHEN MIT EINEM HAUCH WÜRZE UND KLARER MINERALIK, FLORALE NOTEN RUNDEN DIESES VERSPIELTE BOUQUET AB, IM GAUMEN SEHR TRINKFREUDIG MIT SEIDIGEN TANNINEN, LEICHT FLIESST ER ÜBER DIE ZUNGE, OHNE JEMALS OPULENT ZU WIRKEN UND TROTZDEM MIT EINEM MARKANTEN ABGANG, DIESES GEWÄCHS MACHT RICHTIG SPASS, MAN KÖNNTE MEINEN, ER SEI AUS EINER KÜHLEN REGION AUS DEM NORDEN UND NICHT VOM FUSSE DES ÄTNA.
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, MEERESFISCH, GEGRILLTES GEMÜSE

