

Italien - Sicilia

Ramione Merlot & Nero d'Avola DOC

Baglio di Pianetto



Eine feine Aromatik von reifen Früchten (Zwetschge, Süsskirsche, Holunder), von Beeren (Brombeere, schwarze Johannisbeere) und von exotischen Gewürzen (Zimt, Lakritze), prägen diesen Sizilianer im Bouquet. Die runden, weichen Tannine und der Schmelz hinterlassen einen leckeren Eindruck, der gestützt durch die frisch fruchtige, tiefgründige Struktur ein genussvolles Erlebnis bietet. Im Finale präsentiert sich der Ramione als ein vielschichtiger, gehaltvoller und eleganten Vertreter einer Weinanbauregion, die vieles zu bieten hat und immer wieder für Aufsehen sorgt.



Rebsorten: Merlot, Nero d'Avola



Weinausbau: Während 18 Monaten zu gleichen Teilen im Barrique und im Doppelbarrique ausgebaut



Passt gut zu: Lammgigot an Kräutermarinade, Rotkraut, Pizza, Wild



Aroma: Kirsche, Zwetschge, Pflaume, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, tropische Früchte, Lakritz, exotische Gewürze



Genussreife: 4 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl