

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Februar



Normalpreis 5,60 €



Sonderpreis 4,99 €

Grundpreis pro Liter: 6,65 €

Bezeichnung: 2010er "Corte dei Mori" Sicilia Rosso IGT, Cantine Francesco Minini

Anbaugebiet

und Weinausbau: Bei Marsala auf Sizilien inmitten der Hügeln des Weingutes Corte dei Mori in einer Höhe von etwa 400 M.ü.M. Der Name des Gutes „Corte dei Mori“ (Hof der Mauren) ist ein Hinweis auf die wechselvolle Geschichte Siziliens. Die Reben für diesen Wein gedeihen auf einem lehmigen Boden, der das Wasser sehr gut zurückhält, so dass die Weinstöcke den heißen Sommer gut überstehen. Der Wein wird zu 100% aus der typischen, autochthonen Rebsorte Nero d'Avola hergestellt. Nach einer temperaturkontrollierten mittleren Maischestandzeit von 12-14 Tagen wird die Maische gekeltert und der Most bzw. Jungwein im Edelstahltank gelagert. Danach wird er abgefüllt und noch einige Monate in der Flasche gereift.

Farbe: intensives rubinrot

Geruch: Bei diesem Wein haben wir eine sehr fruchtbetonte Nase in Richtung Kirsche und dunkle Beeren. Dazu eine dezente Würze mit einem leichten würzigen Hauch z.B. nach Eukalyptus und weihnachtlichen Gewürzen.

Geschmack: Im Mund ist der Corte Rosso sehr weich und gefällig mit weichen Tanninen. Eine leichte Fruchtsüße lässt die Fruchtaromen voll hervortreten und bildet in Verbindung mit der angenehmen Säure ein interessantes Spiel.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein ist ein richtiger Allrounder. Er passt als Trinkwein zu vielen Gerichten (z.B. Nudelgerichte, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten), aber auch als unaufdringlicher Begleiter eines gemütlichen Abends kann er seine Stärken ausspielen.