Nero d’Avola «Baglio Normanno» ab Herbst 2024

Produzent	San Rocco
Land/Gebiet	Italien/Sizilien
Appellation	Terre Siciliane IGT
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Nero d'Avola (100%)
Ausbau	8 Monate in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	4.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	15000 Flaschen

Ein schier unglaubliches Preis-Leistungs-Verhältnis bietet dieser Nero d’Avola von den zwei Önologen Paulo und Giorgio Flessati. Die Brüder stammen aus dem Trento, wo sie auch ihren Winzerbetrieb haben. Mit dem Projekt Baglio Normanno erfüllen sie sich den lang gehegten Wunsch, im südlichen Sizilien Weine zu keltern.

Nero d’Avola ist die typische Rotweintraube Siziliens, und der «Baglio Normanno» gehört in seiner Preisklasse – wie wir meinen – zum Besten, was diese Sorte unter der heissen Sonne hergibt. Ein exotisch reicher Wein mit einem Aromaspektrum, das von reifen Kirschen über Pflaumen bis zu dunklen Beeren reicht. Der «Baglio Normanno» wurde in Edelstahl ausgebaut und reifte während acht Monaten in gebrauchten französischen Barriques. Er ist bereits trinkreif und gut ausbalanciert zwischen der Frucht und dem kaum spürbaren Tannin. Passt perfekt zu Fleisch von Hirsch und Reh, zu Rindsbraten und reifem Hartkäse.