PIEROTH

Principe di Mongibello

Italien Art. Nr. 620286

Weinbeschreibung

Der Name des Weins ergibt sich aus der Kombination der lokalen Bezeichnung des Vulkans Ätna in Sizilien „Mongibello“ und der ebenfalls lokalen Bezeichnung für die Rebsorte Nero d’ Avola, die in Sizilien auch „Principe Siciliano“ (sizilianischer Prinz) genannt wird. Auf dem Rückenetikett steht ein Auszug aus dem Stück „Damigella tutta bella“ von Claudio Monteverdi. Der Text von Gabriello Chiabrera, erwähnt „Mongibello“ (Vulkan) und handelt von Leidenschaft und „Feuer im Herzen“. Diese Zeilen passen also perfekt zu diesem temperamentvollen Sizilianer. Die Riserva ist 24 Monate in Holzfässern gereift. Nero d’ Avola ist die traditionelle und aktuell bedeutendste Rebsorte Siziliens. Sie stammt ursprünglich aus dem Südosten, heute wird sie auf der gesamten Insel angebaut. Je nach Gebiet, Boden, Klima und Ausbau zeigt der Wein verschiedene Ausprägungen. Neben dunklen Beerennoten sind auch leicht harzige Noten typisch.

Passt zu:

Kraftvolles, leuchtendes Rubinrot. Sehr duftige und ansprechende Nase nach reifen Kirchen, Pflaumen und Himbeeren. Am Gaumen sehr geschliffen im Ansatz und Verlauf, sehr feinmaschig, im Finale viel Druck und langer Nachhall. Ausgewogener und eleganter Wein. Gepaart mit gereiftem Käse, allen Arten von Fleisch- und Wurstwaren, gehaltvoller Käsepizza und natürlich zu italienischen Spezialitäten wie Brasato wird Ihnen der Nero d’ Avola am besten schmecken.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	5,5 g/l	WEINART:	Rotwein, trocken
SÄURE:	5,7 g/l	REBSORTE:	Nero d'Avola
ALLERGENE:	enthält Sulfite		