

OR ANDRERO

NERO D'AVOLA DOP - NERO DI STELLE



Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,8

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Trapani

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Klassische Maischgärung von ca.10 Tagen in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Nach dem natürlichen Säureabbau (malolaktische Gärung) lagert der Wein für 8 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Glänzendes Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Deutliche Aromen von Schwarzkirschen und Johannisbeeren

Geschmack: Elegant, mit klaren fruchtigen Noten und gut eingebundenen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu herzhaften Nudelgerichten und gegrilltem Fleisch.
Serviertemperatur 18°C

OR ANDRERO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V01004A
GTIN-13 Flasche	8017868001447
GTIN-13 Karton	8017868002536
Verschluss	Korke
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 19.07.2024