

Nero d'Avola 'Etichetta Blu' Sicilia DOC

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Corte dei Mori
Art. Nr.: 120.012

Herkunftsland: Italien
Region: Sizilien
Ort des Gutes: Verona



Auszeichnungen

Luca Maroni: 93 Punkte (Jg. 2016)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2016)

Weingut / Erzeuger

Corte dei Mori, geboren aus der Vision von Mario Minini, der aus einer Familie, die seit Generationen in der Lombardei Wein produziert, stammt. Trotz seiner bedeutenden Abstammung beschloss Mario, seine eigenen Spuren zu hinterlassen, und wandte sich der sonnenverwöhnten Insel Sizilien zu.

In einer malerischen Gegend in der Nähe von Marsala erwarb Minini 80 Hektar Land und verwandelte eine alte Poststation in ein attraktives Weingut. Mit seinem ausgeprägten Sinn für Qualität und Details verband er die Eleganz und Perfektion des Nordens mit dem sonnigen Reichtum und der fruchtigen Fülle des Südens.

Der Einfluss der arabischen Kultur, die dieses Gebiet im 9. Jahrhundert fast 250 Jahre lang beherrschte, ist in dieser Region immer noch auf faszinierende Weise spürbar. In diesem Umfeld ist Corte dei Mori zu Hause, perfekt gelegen auf Lehmböden, die Wasser speichern und die Reben vor der sengenden Sonne Siziliens schützen.

Die Weine von Corte dei Mori sind Ausdruck der authentischen sizilianischen Weinbautradition, gepaart mit modernen önologischen Verfahren. Die wichtigsten Rebsorten sind Nero d'Avola für die Rotweine und Inzolia und Grecanico für die Weißweine. Der Wille zur Perfektion hat Corte dei Mori Weine hervorgebracht, die durch ihre Eleganz, ihre fruchtige Fülle und ihr mediterranes Erbe bestehen. Besondere Anerkennung verdient der Nero d'Avola von Corte dei Mori, der auch liebevoll "Principe Siciliano" oder "Fürst von Sizilien" genannt wird. Dieser Wein zeugt von der herausragenden Weinbaukunst von Corte dei Mori, die wesentlich dazu beigetragen hat, dass der Nero d'Avola wieder zur beliebtesten Rebsorte Siziliens geworden ist. Die Weine dieser Rebsorte zeichnen sich durch ein junges, aber komplexes Bukett aus, das an reife Früchte und Beeren erinnert und die Kraft der Sonne Siziliens in sich trägt.

Beschreibung

Farbe: satter Rubinton
Rebsorte: Nero d'Avola
Charakteristik: elegante Nase mit gut eingebundenem Holz, dezenter, dunkler Frucht und subtiler Würze, sehr harmonischer Eindruck am Gaumen mit Noten von Schokolade, einer leichten Süße und roter Frucht
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	6 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, Nudelgerichte mit Tomatensoße, milde Käsesorten

Stand: 03.06.2026 06:45 Uhr