# Lance Nero d'Avola Sicilia DOC

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2025 |
| Erzeuger: | Cantine Paolini |
| Art. Nr.: | 120.075 |
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Sizilien |
| Ort des Gutes: | Marsala |




## Weingut / Erzeuger

Cantine Paolini ist eine etablierte Marke mit Sitz im Westen Siziliens, genauer gesagt in Marsala. Diese Region ist das größte Weinanbaugebiet der Insel und bekannt für ihre hervorragenden klimatischen Bedingungen und fruchtbaren Böden. Durch gezielte Investitionen in die Weinberge ist es den Cantine Paolini gelungen, eine hohe und konstante Qualität der Trauben zu gewährleisten. Dabei wird großer Wert auf die Bewahrung der alten sizilianischen Handwerkstradition und die Erhaltung autochthoner Rebsorten wie der Inzolia gelegt. Ursprünglich gegründet, um die Rechte der einzelnen Winzer zu stärken und deren Einkommen zu sichern, hat sich Cantine Paolini heute als Marke etabliert.

Die attraktive Einstiegslinie Misilla umfasst Weine aus den autochthonen Rebsorten Grillo und Nero d'Avola und repräsentiert damit den echten sizilianischen Winzergeist. Es sind süffige, exzellente italienische Weine zu einem unschlagbaren Preis, die in jeder Flasche die Leidenschaft und das Engagement der Winzerinnen und Winzer der Cantine Paolini widerspiegeln.

Die Linie "Lance" verdankt ihren Namen einer alten Tradition. Früher wurden in Sizilien kleine Segelboote verwendet, um die Trauben während der Lese vom Weinberg in den Keller zu transportieren. Diese Boote, deren Bug an die Spitze einer Lanze erinnerte, befuhren kleine Kanäle, die um die Weinberge herum angelegt wurden. In der Gegend von Marsala wurden sie deshalb "lance" genannt. Auch heute noch werden für den Transport der Trauben Boote verwendet, wenn auch keine Segelboote mehr.

Die "Lance"-Weine zeichnen sich durch einen modernen Stil aus, der durch eine sorgfältige Selektion der Trauben und eine temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank erreicht wird. Sie sind unkompliziert, klar strukturiert und haben einen ausgewogenen, weichen Charakter. Ihr angenehmes Mundgefühl macht sie zu einem idealen Begleiter für verschiedenste Anlässe und Gerichte und trägt dazu bei, dass sie sowohl bei Kennern als auch bei Einsteigern beliebt sind.

## Beschreibung

| | |
|---|---|
| Farbe: | tief Rubinrot |
| Rebsorte: | Nero d´Avola |
| Charakteristik: | intensiv und verführerisch, mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Lakritz in der Nase, beeindruckenden Fülle und einer perfekten Balance zwischen reifen Tanninen und lebendiger Säure am Gaumen, geschmeidiger Nachall. Ein Wein der die sizilianische Seele verkörpert! |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt: | 13,5 % vol. |
| Restzucker: | 5,9 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,6 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

zu gefüllter Aubergine, Pasta mit Tomaten-Thunfischsauce, Pizza Siciliana oder gegrillten Sardellen

Stand: 28.11.2026 08:30 Uhr