



UZEDA * 2008

Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon

SICILIA ROSSO IGT

Indicazione Geografica Tipica

75 cl / 13,5 % Vol

Diese Assemblage aus der typischen Südtaliener Traube Nero d'Avola und dem „Franzosen“ Cabernet Sauvignon vereint die Kraft aus Sizilien mit der Elegance aus Frankreich. Dieser Wein hat – vor allem nach dem sofortigen Öffnen der Flasche – einen edlen, feinen Geschmack nach leicht angetrockneten Trauben. Wenn die Flasche einige Zeit vorher gelüftet wird (oder sie über längere Zeit im Keller gelegen hat), verliert sich dieser spezielle Duft nach Rosinen einwenig. Die Tannine (Gerbstoffe) sind präsent, aber gar nicht aufdringend. Durch den etwas höheren Alkoholgehalt stellt sich auch eine kaum wahrnehmbare, elegante Süßigkeit ein; (Glyzerin – eine Alkoholstufe – ergibt die „Kirchenfenster“ im Glas).

Diese Trauben haben oft eine verschiedene phenologische Reife und werden daher auch zu unterschiedlichen Zeiten geerntet; im Gegensatz zu unseren Gegenden schon Mitte/Ende September. Im Süden muss generell darauf geachtet werden, dass die Zuckerwerte (mit der südlichen Sonne) nicht zu hoch ansteigen; vielfach entstehen dann Weine, die fast wie „Konfitüre“ schmecken.

* Der Name stammt von einer alteingesessenen Sizilianer Familie, die auch Vizekönige stellte.

Dieser ausgewogene Sizilianer passt sehr gut zu grilliertem Fleisch, einem grossen Bratenstück wie auch Pasta. Ein „Sonntagswein“ mit einem sehr guten Preis/Genuss Verhältnis, der auch gerne ein einfacheres Mal unter der Woche begleitet. Dieser Wein gewinnt, wenn wir ihn ca eine halbe Stunde vor dem geniessen öffnen. Ein Dekantieren ist nicht nötig, da er sauber filtriert wird.

Preis pro 75 cl-Flasche > Fr. 17.00