

TANK 26 NERO D'AVOLA

SKU: 11556



Titel	TANK 26 Nero d'Avola IGT Appassimento
Land	Italien
Erzeuger	Camivini
Region	Sizilien – Apulien, Marsala
Rebsorte	100% Nero d'Avola
Beschreibung	Kräftiges Dunkelrot. Die Nase wird von einer sehr präsenten Frucht geprägt, die dem Appassimento Lebendigkeit verleiht. Kraftvolle Aromen von Rosinen und Backpflaumen gepaart mit mediterranen Gewürzen machen diesen Wein zu einem kraftvollen Erlebnis. Eine dezente Schokoladen-Note und ein langer Abgang verleihen dem Wein Komplexität.
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Säure	5,80 g/l
Gesamtalkohol	13,50 %Vol
Zucker	10,50 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Ideal zu kräftigen Wildgerichten, zu Braten oder gut gereiftem Käse.



Langtext

Camivini Die Tank-Weine sind die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens. Die Weine besitzen die typischen Merkmale von Appassimento-Weinen, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos sind die Tank-Weine sehr strukturiert und harmonisch, d.h. sie sind nicht von zu viel Restzucker oder Alkohol überlagert, sondern behalten eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzucker-gehalt. Das Appassimento-Verfahren ist eine Herstellungsmethode, bei der die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden. Bei den Tank-Weinen erfolgt dies am Rebstock, das bedeutet, die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits rosiniert sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dafür werden spezielle Parzellen benötigt, deren Trauben besonders gut und gesund sind.