Nero d´Avola DOC

typisch sizilianischer Charakter, vollmundig, würzig, fruchtig-harmonische Intensität

Zutaten
Trauben*, Konservierungsstoff SULFITE, Stabilisatoren Metaweinsäure, Gummiarabikum, Säureregulator Weinsäure (L(+)-), unter Schutzatmosphäre abgefüllt
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Farbe: rubinrot / Bouquet: Brombeere, Maulbeere / Geschmack: trocken, harmonisch / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Benannt nach der Stadt Avola in Sizilien ist dieser sortenreine Wein von fruchtiger Intensität.

Herstellung
Nach der Ernte werden die reifen roten Trauben gewaschen und gequetscht, um Traubenmaische zu erhalten. Durch Zugabe spezieller Hefen wird diese vergoren, leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert und dann abgefüllt. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von 3 Jahren.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
zu gebratenem Fleisch und Wild

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Nero d'Avola IGT

Altersbeschränkung
Freigegeben ab 16 Jahren

Alkohol
13,0 % vol.

Farbe
Rot

Geschmackstyp
trocken

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	319 kJ
Brennwert kcal	76 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	1,20 g
davon Zucker	< 0,50 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse