

Nero d'Avola DOC

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

Zutaten

Trauben*, Säureregulatoren Weinsäure (L(+)-), Konservierungsstoff SULFITE, Stabilisatoren Metaweinsäure, Gummiarabikum, 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 Eierzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinerzeugnisse
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