



Nero d'Avola Appassimento 'TANK N °26' 2019 Camivini

Hier gibt's jede Menge Nero d'Avola für kleines Geld. Vor allem Fans samtiger und weicher Rotweine werden ihren neuen Lieblings-Rosso finden.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Camivini
Region	Sizilien
Rebsorte(n)	Nero d'Avola
Geschmack	halbtrocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung:

Appassimento ist ein Verfahren, um einen Teil von getrockneten Trauben bei der Weinbereitung zu verwenden. Diese Methode wird schon beim Ripasso aus dem Veneto angewendet, unter Wein-Enthusiasten ist dieser Rotwein oft sehr beliebt. Allerdings bewegen sich die Ripasso-Perlen preistechnisch oft oberhalb der 10-Euro-Marke. Glücklicherweise ist das bei 'Tank N°26' anders: Die Nero d'Avola-Reben stammen von Lagen, die über 400 m über den Meeresspiegel liegen und wurden teilweise getrocknet, bevor sie vinifiziert wurden. Faszinierend wie der Wein mit seinem dunklen Kirschrot mit rubinroten Reflexen ins Glas fließt. Das kraftvolle Bouquet zeigt dichte Aromen von Korinthen, getrockneten Pflaumen, mediterranen Kräutern und einen raffinierten Touch exotischer Gewürze. Am Gaumen ist der Wein wunderbar weich und harmonisch, fruchtig und von einer feinen Tanninenstruktur gekennzeichnet. Im erstaunlich langen Nachhall treten sanfte Schoko-Noten zum Vorschein. Ein echter Charakter-Sizilianer!

Weingut

Camivini ist ein Projekt von Mario Minini, Spross aus der gleichnamigen Familie aus Brescia, im Norden Italiens. Das Handelshaus wurde im Jahr 1920 von Francesco Minini gegründet und investierte im Laufe der Zeit in die Kontakte mit zahlreichen Weinbauern in vielen renommierten, italienischen Anbaugebieten. Seit 1960 hat das Haus seinen Sitz in

Verolanuova, auf halbem Weg zwischen Cremona und Brescia. Mit ihren Weinen aus den südlichen Regionen Sizilien, Apulien und Kampanien, sowie aus den Abruzzen, dem Veneto und aus der Toskana hat die Cantine Francesco Minini mittlerweile die internationalen Märkte erobert - gut 90 % der Gewächse werden exportiert. Mittlerweile wird das Unternehmen in dritter Generation geleitet, Mario Minini führt die Tradition seines Großvaters Francesco fort.