



«Pile della Ciaula» 2020

Produzent	Funaro
Land/Gebiet	Italien/Sizilien
Appellation	Sicilia DOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (60%), Nero d'Avola (40%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	12 Monate in Tonneaux (Syrah) und in Barriques (Nero d'Avola) ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.1 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	3500 Flaschen
Preis CHF	18.50

Der «Pile della Ciaula» ist ein Blend aus den beiden gebietstypischen Rebsorten Syrah und Nero d'Avola. Die Trauben kommen aus der Lage «Salemi» und beide Sorten wurden separat im Edelstahltank vergoren. Danach erfolgte der Ausbau in 500-Liter-Tonneau (Syrah) und in 225-Liter-Barriques (Nero d'Avola). Wie alle übrigen Weine von Funaro ist auch dieser biologisch erzeugt und hat eine wundervolle Intensität und Komplexität. Saftige Kirschen und Pflaumen mit einer feinen Pfeffernote dominieren das Nasenbild. Im Gaumen ist er wunderbar weich, würzig und mit einem charmanten Trinkfluss ausgestattet. Ein verlockender Wein, bei dem man sofort Lust auf den nächsten Schluck hat – bei Tisch würde ein rotes Fleisch vom Grill perfekt dazu passen.