



Nero d'Avola «Funaro» 2025

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Produzent | Funaro |
| Land/Gebiet | Italien/Sizilien |
| Appellation | Sicilia DOC |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Nero d'Avola (100%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | Im Edeltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 0.5 g/l |
| Allergienhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2029 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 30000 Flaschen |
| Preis CHF | 13.50 |

Der Nero d'Avola aus dem Hause Funaro ist ein Schmeichler. Der Jungwein bekommt nach der Gärung Zeit im Edeltank, um seine Finesse zu erhalten. Er duftet fein nach Blaubeeren und Kirschen, ist süffig im Gaumen und zeigt eine süsslich-saftige Kirschennote, ohne dabei schwer zu wirken. Ein idealer Begleiter für die unkomplizierte Küche Italiens, wie zum Beispiel zum typischen Gemüsegericht Caponata siciliana.