



# Zio Paolo DOC Sicilia

2021, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091721

Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Penne mit geröstetem Sellerie, Avocado und Granat**

**Apfel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Grillburger mit knusprigem Bacon und Salat**

(Fleisch)

**BBQ-Chicken-Drumsticks mit roter Bete Salat und**

**Wildkräuter**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.06.2024

Info zum Wein:

100% Nero d' Avola benannt nach dem Stammvater der Familie Lauria, gewachsen auf dem weiten flachen Land um Alcamo.

Info zum Ausbau:

Geerntet Mitte September und im Stahltank vergoren.

Farbe:

Dichtes Violett Rot, Schwarz im Kern.

Nase:

Die üppige Nase verführt mit viel Intensität und Süße, von Brombeeren, über Cassis, bis hin zu Veilchenpastillen und edler Schokolade ist hier alles geboten. Reizvoll wirken die wilden Kräuter, die an Rosmarin, Thymian und Wacholder erinnern, mit mehr Sauerstoffkontakt treten feine Kaffee und Kampot Pfeffer Noten hinzu. Das Ganze ist von einer floralen Duftigkeit, die an Rosen und Veilchen erinnert wunderschön untermalt. Sehr stimmiger Auftakt.

Gaumen:

Der Gaumen des 2021er ZioPaolo überrascht mit einer feinen Frische und belebenden Struktur, leicht gekühlt kommt der etwas höhere Alkohol überhaupt nicht zum Tragen. Ein überaus animierender Rotwein, der mit viel Frucht, Saftigkeit und geschliffener Gerbstoffstruktur zu überzeugen weiß. Perfekter Partner zu Grillgerichten und zu intensiver Pasta.