



## 2018 Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC, Donnafugata

**Degustationsnotiz:**

Das Flaggschiff von Donnafugata. Hauptsächlich aus Nero d'Avola gekeltert. Brombeeren, Heidelbeeren, Veilchen, Grafit, Tabak, Kardamom, Pflaumen. Am Gaumen voluminös, druckvoll, fast schon cremig und doch sehr nobel, strukturiert und mit gut eingebundenen, weichen Tanninen. Für Parker ist der 2011er einer der besten je gekelterten Mille e una Notte.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Sizilien

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** im Barrique

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola

**Artikelnummer:** 1341718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mille e una Notte Rosso**

Rosso Sicilia DOC  
Donnafugata

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Ausbau:** im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.