



## Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

<b>Typ</b>	Olivenöl E. Vergine
<b>Herkunft</b>	Italien, Sicilia
<b>Produzent</b>	Morgante Trapani
<b>Klassifizierung</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	4 Monate in Barriques
<b>Inhalt</b>	1 Lt
<b>Genussphase</b>	bis 9 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Traubensorten</b>	Nero D'Avola
<b>Artikel-Nr</b>	19355122

### Bemerkungen

Der Don Antonio ist seit Jahren eine sichere Bank, wenn man einen richtig guten Nero d'Avola im Glas haben will. Seit jeher konzentriert man sich bei Morgante auf diese Rebsorte und feilt am Ausdruck dieser lokalen Spezialität.

### Passt zu

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Degustationsnotizen

Ein würziges, kraftvolles Bouquet aus dunklen Beeren, Kakao und vielen verschiedenen orientalischen Gewürzen. Am Gaumen ein mächtiger, sehr aromatischer Auftritt und eine kernige Struktur. Er beeindruckt mit seiner vielschichtigen Frucht und bleibt lang am Gaumen präsent. Trotz seiner Kraft bleibt er sehr lebendig und lässt durchblitzen, dass er eigentlich einen ganz weichen Kern hat.