

NEWSLETTER

Aktionen, News & Wissenswertes

ZIRO
aktuell

ZIRO auf Sizilien

PROBIEREN.

Diesmal reist ZIRO nach Sizilien.

1999 beschloss die Familie Vaccaro eine eigene Kellere zu errichten und die Weine selbst zu produzieren. Heute besitzen die Vaccaros 70 Hektar Weinberge in drei unterschiedlichen Lagen. Zwischen 160 m und 400 m über dem Meeresspiegel befinden sich unterschiedliche Bodenstrukturen und Mikroklimata für optimale Bedingungen der unterschiedlichen Rebsorten.

Aus der Contrada Annuziata, 400 Meter über dem Meeresspiegel stammen die Trauben für diesen BIO-zertifizierten Rotwein. Die alluvialen Böden sind sowohl tiefgründig als auch humusreich, sodass die Reben ideale Wachstumsbedingungen vorfinden. Nach der Maischegärung von 12 bis 15 Tagen, reift der Wein für weitere Monate in Tonneauxfässern. Geringe Erträge sorgen im Mund für spürbare Extrakte und Aromen aus Granatäpfeln, dunklen Beerenfrüchten und sanften Veilchen sowie Raucharomen. Mit einem kraftvollen und zugleich eleganten Auftritt begleitet er Speisen aus Rind, Schwein und Wild, glänzt aber auch solo mit einem schönen, langen Abgang.

Vaccaro

Lichiani Nero d'Avola Merlot DOC 2021

10,00 € / Flasche



WIE IMMER: SOLANGE DER VORRAT REICHT

Weinlager ZIRO

Jens Rothermel

Dresdener Straße 28 • 64372 Ober-Ramstadt • Tel. 0160 960 440 13

Email: ro@weinlager-ziro.de • Internet: www.weinlager-ziro.de

Öffnungszeiten: Donnerstag und Freitag von 16:00 bis 18:00 Uhr und am 1. Samstag im Monat von 10:00 bis 12:00 Uhr