



# Zio Paolo DOC Sicilia

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091728

Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 14,0 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilzravioli mit Haselnussbutter und Rosmarin (vegetarisch)

Lammkarree vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffelecken

Flank Steak mit Grill Gemüse, Folienkartoffel und Sauerrahm



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.09.2025

## **Info zum Wein:**

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

## **Info zum Ausbau:**

18 Monate Ausbau, 80% im Edelstahl, 20% im Barrique.

## **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 Kompott 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 2022er 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.